RESEAU DE COMMERCIALISATION DES VIANDES AU QUEBEC

DOCUMENT DE CONSULTATION

JUIN 1987

QUEBEC

RESEAU DE COMMERCIALISATION DES VIANDES AU QUEBEC

DOCUMENT DE CONSULTATION

Juin 1987

TABLE DES MATIERES

	Page
Table des matières	i
Liste des tableaux	vi
Introduction.....	viii
1. LA REGLEMENTATION ACTUELLE	1
1.1 Les lois et règlements	2
1.1.1 Lois et règlements fédéraux	2
1.1.2 Lois et règlements québécois	5
1.1.3 Lois et règlements municipaux	6
1.2 Les intervenants	7
1.2.1 Eleveurs	7
1.2.2 Commerçants et transporteurs d'animaux ...	7
1.2.3 Marchés publics d'animaux (encans)	8
1.2.4 Abattoirs	8
1.2.5 Etablissements de transformation et de vente au détail	10
1.3 Le cadre juridique de la Loi et des règlements sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments	16
1.3.1 Autres législations	16
1.4 Coût de l'inspection	17

2. PROBLEMATIQUE GENERALE DE LA REGLEMENTATION ET DE L'INSPECTION DES PRODUITS CARNES 21

2.1 Le cadre général du système d'inspection et les intervenants 21

2.2 Le mandat global du Ministère et le mandat plus spécifique de la réglementation..... 22

2.3 Les expériences étrangères 23

2.3.1 Caractéristiques d'un système d'inspection idéal, telles que définies par les experts du National Research Council américain.... 23

2.3.2 Caractéristiques générales du système québécois..... 26

3. SOURCES D'APPROVISIONNEMENT 29

3.1 Production vs abattage..... 29

3.2 Le Québec et ses besoins 36

3.3 Provenance des animaux 37

4. L'INDUSTRIE DES VIANDES AU QUEBEC 41

4.1 L'abattage 41

4.2 La transformation, la distribution et la vente au détail 48

5. LES VIANDES NON COMESTIBLES 52

5.1 L'importance économique 52

5.2 Sources d'approvisionnement 54

5.3 Réglementation des viandes impropres 57

6. PROBLEMATIQUE DE L'ELEVAGE ET DE LA COMMERCIALISATION DES ANIMAUX VIVANTS 59

6.1 La contamination des animaux et les risques pour la santé humaine 59

6.2 Les méthodes de commercialisation et les liens avec la santé humaine 60

7. PROBLEMATIQUE DE L'ABATTAGE 61

7.1 L'abattage inspecté ante et post-mortem dans les abattoirs normalisés 61

7.1.1 Rappel sommaire des faits 61

7.1.2 La rentabilité des entreprises 62

7.1.3 Le marché des établissements "Approuvé Québec" limité par la réglementation 62

7.1.4 La sous-utilisation des données sanitaires recueillies dans les abattoirs 63

7.1.5 La gestion de la qualité 63

7.2 L'abattage non-inspecté dans les abattoirs dits "B" 63

7.2.1 Rappel sommaire des faits 63

7.2.2 L'étanchéité du système et la santé publique 64

7.2.3 La relation boucher-client en milieu rural et en milieu urbain 65

7.2.4 La transmissibilité du privilège d'exemption de permis 65

7.2.5 La vente en gros, la concurrence et l'équité 65

7.2.6 Le service à l'éleveur 66

7.2.7 L'approvisionnement, les abattoirs dits "B" et les coûts de normalisation 66

7.3 L'abattage non-inspecté dans les abattoirs "A4"..... 67

7.3.1 Rappel sommaire des faits 67

7.3.2 Le service à l'éleveur, les productions marginales et les productions nouvelles .. 67

7.4 L'abattage clandestin 68

7.4.1 Rappel sommaire des faits 68

7.4.2 Problématique 69

8. PROBLEMATIQUE DE LA TRANSFORMATION, DE LA DISTRIBUTION ET DE LA VENTE AU DETAIL DES VIANDES 70

8.1 Rappel des faits, nature des activités et risques pour la santé 70

8.2 Les établissements "Approuvé Canada" 71

8.3 Les établissements sous permis"Approuvé Québec" (C_1E) 72

8.4 Les établissements sous permis sans estampille (C_1) 72

8.5 Les établissements enregistrés auprès du MAPAQ (autres que découpe à forfait)..... 73

8.6 Les ateliers de découpe à forfait 74

9. PROBLEMATIQUE DES VIANDES IMPROPRES 75

9.1 Rappel sommaire des faits 75

9.2 Les modalités d'application de la réglementation 75

9.3 Risque de monopole et de coalition des ateliers d'équarrissage de type fondoirs . 75

10. LES BESOINS DES INTERVENANTS ET LE ROLE DU MAPAQ 77

10.1 Les intervenants 77

10.2 Le rôle du MAPAQ et la problématique du système d'inspection..... 78

LEXIQUE 81

PRINCIPAUX DOCUMENTS CONSULTES 84

LISTE DES TABLEAUX

	Page
Tableau 1: Synthèse de la réglementation des produits carnés au Québec. Principaux permis et principales caractéristiques.	3
Tableau 2: Circuit de commercialisation des viandes comestibles.	14-15
Tableau 3: Coût de l'inspection des produits carnés. (1981-1986)	18
Tableau 4: Personnes-année impliquées dans l'inspection des produits carnés. (1981-1986)	19
Tableau 5: Production, abattage, mortalité et bilan. Estimation par espèce animale et par région agricole. (1985)	31
Tableau 5 (suite): Production, abattage, mortalité et bilan. Estimation par espèce animale et par région agricole. (1985)	32
Tableau 6: Nombre de sujets à abattre. Estimation par espèce animale et par région agricole. (1985)	33
Tableau 6 (suite): Estimation du nombre de volailles à abattre par région de l'U.P.A. (1985)	34
Tableau 7: Arrivages au Québec et sorties hors Québec d'animaux vivants. (1985)	39
Tableau 8: Profil de l'industrie de l'abattage, de la transformation et de la commercialisation de la viande. Nombre de permis et/ou d'établissement par région agricole. (1985)	42
Tableau 9: Abattoirs de viande rouge sous inspection permanente. Capacités théoriques et abattages (1985)	44

Tableau 10: Abattage de volailles dans les établissements sous inspection permanente. Estimation des capacités d'abattage. (1985) 45

Tableau 11: Abattoirs dits "B" (exemptés ou sans permis). Abattages annuels. (1985) 46

Tableau 12: Volume d'abattages par espèce et par catégorie et selon les niveaux de responsabilité. (1985) 50

Tableau 13: Etablissements impliqués dans la vente au détail de produits carnés. Nombre par catégorie. (1985) 51

Tableau 14: Evaluation du secteur des viandes non comestibles. (1985) 53

Tableau 15: Permis émis pour 1986 dans le secteur des viandes non comestibles. 55

Tableau 16: Exportation hors Québec de viandes et d'huiles non comestibles. 56

ISBN 2-551-06788-X
Dépôt légal - 3e trimestre 1987
Bibliothèque nationale du Québec

INTRODUCTION

En 1975, la commercialisation des produits carnés au Québec se voyait assujettie à un nouveau régime légal et réglementaire visant à assurer aux consommateurs québécois des produits de viande de qualité. Depuis, ces règles ont subi des modifications tentant d'adapter le cadre légal à des réalités opérationnelles et à des besoins exprimés par le milieu.

Considérant l'évolution du secteur du commerce des viandes dans tous ses niveaux d'interventions et soucieux d'assurer à tous les intervenants un cadre légal et réglementaire qui soit un support et un outil favorisant le développement de ce secteur, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, monsieur Michel Pagé, a créé un comité d'étude. Ce comité composé de députés, de représentants de l'industrie, du ministère de l'Agriculture du Canada et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec doit recueillir auprès des intervenants, leurs propos et orientations relativement à la révision du régime légal et réglementaire de commercialisation des viandes au Québec, qui a pour objectifs principaux:

A- d'offrir à tous les consommateurs québécois et étrangers l'accès à des viandes de la plus haute qualité;

B- de préserver le circuit de commercialisation des viandes de toute introduction de viandes impropres à la consommation humaine;

C- d'assurer la plus grande rentabilité des établissements existants et offrant une garantie d'hygiène et de salubrité des opérations;

D- d'assurer l'écoulement régulier et stable des animaux produits au Québec.

Afin de s'acquitter de son mandat, un document faisant état de la situation et de la problématique vécue dans le secteur des produits carnés vous est présenté. Nous croyons qu'il dresse un portrait réaliste de la situation qui prévaut actuellement.

Le comité est fermement convaincu que le présent processus de consultation des différents intervenants est essentiel pour la mise en place de programmes, qu'ils soient industriels ou gouvernementaux, et de réglementation qui répondent à la fois aux critères de qualité et d'innocuité des produits carnés et à la rentabilité des établissements existants.

Nous vous souhaitons bonne lecture et au plaisir anticipé de recevoir vos commentaires et recommandations.

1. LA REGLEMENTATION ACTUELLE

Autrefois, il était relativement facile pour l'homme de choisir une viande saine provenant d'un animal qu'il avait vu en bonne santé, qu'il avait souvent éviscéré et apprêté lui-même. Aujourd'hui, le consommateur achète généralement sa viande chez un détaillant, une viande dont il ne connaît ni l'origine, ni les caractéristiques, ni les nombreux intermédiaires entre lui et l'éleveur de l'animal vivant. L'inspection des viandes est donc devenue essentielle afin de ne livrer au consommateur que des viandes sans danger pour sa santé et pour prévenir les fraudes commerciales. On sait depuis longtemps le rôle que les aliments contaminés d'origine animale peuvent jouer dans les infections et intoxications alimentaires.

De plus, l'évolution des conditions d'élevage qui favorise une concentration des cheptels et les technologies de conversion alimentaire, à quoi il faut ajouter les changements dans les habitudes de consommation de la population, contribuent à augmenter les risques pour le consommateur. D'où l'importance de faire appel à un personnel plus spécialisé pour que la qualité commerciale des viandes corresponde bien aux besoins et aux exigences de l'acheteur.

L'industrie du porc fait bien ressortir ce phénomène de concentration:

L'accroissement de la production s'est réalisé en passant par une concentration et une spécialisation des élevages. En 1981, 7 993 producteurs québécois réalisaient une production totale de 4 878 600 porcs, pour une moyenne de 610 animaux par ferme comparativement à 118 animaux en 1971. De plus, les fermes d'engraissement des porcs se sont développées près des intervenants de l'industrie alimentaire, tant au niveau de la transformation qu'à celui de la distribution, qui ont eu tendance à centraliser leurs opérations et à se localiser à proximité des marchés.

	1971	1976	1981
Nombre de fermes	17 428	9 067	7 993
Production de porcs	2 061 600	2 430 000	4 878 600
Production moyenne par ferme	118	268	610

En outre, une spécialisation des tâches a aussi marqué la production porcine qui s'est transportée dans des porcheries modernes où on a séparé l'élevage de truies de reproduction, la production de porcelets et l'engraissement des porcs d'abattage. Depuis 1981, cette tendance à la concentration et à la spécialisation de la production porcine s'est poursuivie. Selon l'enregistrement 1985 des exploitations agricoles, la production porcine reposerait sur 3 729 fermes déclarant des truies, dont 32,4% de 100 truies et plus, alors que 2 958 fermes avaient des porcs à l'engraissement avec 26,8% déclarant plus de 1 000 porcs. Ainsi, en recoupant certaines statistiques, le Québec compterait en 1985 sur 5 500 entreprises agricoles impliquées en production porcine se répartissant ainsi: 2 450 naisseurs, 1 575 finisseurs et 1 475 naisseurs-finisseurs. Toutefois, seulement 3 185 fermes tireraient leur revenu principal de la production porcine.

1.1 Les lois et règlements

Bien que l'objectif du présent document ne soit pas de faire une étude exhaustive de toutes les lois et de tous les règlements permettant de surveiller la qualité des produits carnés que le consommateur québécois peut se procurer, il est pertinent de faire un rappel des organismes chargés d'assurer cette surveillance et des réglementations qui peuvent être appliquées à différentes étapes de la production, sur les fermes d'élevage, lors de la mise en marché des animaux vivants (commerçants et marchés publics), dans les abattoirs, dans les établissements de transformation, chez les détaillants et les restaurateurs.

Les autorités fédérales, provinciales et municipales jouent aussi un rôle dans le contrôle de la salubrité et de l'innocuité des produits carnés. (Tableau 1)

1.1.1 Lois et règlements fédéraux

. Loi sur les produits antiparasitaires

Cette loi vise à contrôler les pesticides utilisés pour les plantes et pour les animaux en vue de s'assurer de l'innocuité de ces produits et de s'assurer que les résidus sont inoffensifs pour la santé du consommateur.

TABLEAU 1

SYNTHÈSE DE LA RÉGLEMENTATION DES PRODUITS CARNÉS AU QUÉBEC
PRINCIPAUX PERMIS ET PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

Permis				Caractéristiques	Système d'inspection	Marques utilisées
Resp.	Loi	Type	Nombre	Activités commerciales		
ABATTAGE						
Féd.	M.-7	-	58	Commerce intra et inter-provincial, international Gros et détail	Inspection permanente des animaux et des lieux durant toutes les heures d'opération; 40 h/semaine payées par le gouvernement	Estampille "Approuvé Canada" avec no d'établissement
Prov.	P.-29	A1,A1B,A1P A2 A3	24	Commerce intra-provincial Gros et détail hors établissements sous M.-7	Idem	Estampille "Approuvé Québec" avec no d'établissement
Prov.	P.-29	A4	4	Commerce intra-provincial Gros et détail	Inspection régulière des lieux et des produits; minimum 1 visite/semaine	No de permis sur emballage
Prov.	P.-29	**	162	Vente au détail exclusivement	Inspection régulière des installations; 1 visite/2 semaines	Aucune
ATELIERS DE TRANSFORMATION						
Féd.	M.-7		159	Commerce intra et inter-provincial, international Gros et détail	Inspection régulière permanente * (prog. F.R.I.N.) ajustée en fonction du risque	Estampille "Approuvé Canada" avec no d'établissement
Prov.	P.-29	C1E	4	Commerce intra-provincial Gros et détail hors établissements sous M.-7	Inspection permanente durant toutes les heures d'opération; 40 h/semaine payées par le gouvernement	Estampille "Approuvé Québec" avec no d'établissement
Prov.	P.-29	C1	162	Commerce intra-provincial Gros et détail mais hors établissements avec estampille non plus qu'entre eux-mêmes	Inspection régulière; minimum 1 visite/semaine	No de permis sur emballage

* Présence non constante d'un inspecteur
** Dits "B", soit exemptés ou sans permis.

SOURCES: - Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.
- Direction de l'Inspection des produits carnés.
- Direction des études économiques, Service des analyses sectorielles.

. **Loi sur les aliments du bétail**

Cette loi a pour objectif de contrôler certains additifs dans les aliments pour animaux afin de s'assurer que leur chair ne soit contaminée par des substances délétères au moment de l'abattage.

. **Loi sur les maladies et la protection des animaux**

Cette loi a pour but d'assurer que les animaux malades ou porteurs de certaines maladies à déclaration obligatoire ne puissent être ou devenir la source d'une contamination des humains ou d'autres animaux.

. **Loi sur les aliments et drogues**

Cette loi vise à faire en sorte que les médicaments soient sécuritaires et que les aliments vendus sur le marché canadien soient salubres et respectent les normes établies par la réglementation.

. **Loi sur l'inspection des viandes**

Cette loi veut définir le cadre et les modalités de l'inspection des viandes faisant l'objet d'un commerce interprovincial ou international (maladies, défectuosités, résidus).

. **Loi sur les normes des produits agricoles du Canada**

Cette loi veut établir les normes de classification des aliments, par exemple des volailles, du boeuf et du porc.

. **Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation**

Cette loi veut définir les modalités des informations sur les étiquettes des produits de consommation afin d'assurer la loyauté commerciale.

Selon les aspects concernés par ces différentes lois, plusieurs ministères fédéraux sont appelés à jouer un rôle:

. **Dangers pour la santé:** Agriculture Canada s'occupe des maladies des animaux et de la salubrité dans les établissements concernés alors que Santé et Bien-être social Canada s'intéresse aux résidus chimiques, aux additifs et aux microorganismes.

. **Qualité des aliments:** Agriculture Canada définit des catégories de produits (classification). Par contre, la responsabilité quant aux modalités d'importation et de présentation des produits sur le marché et à la divulgation de renseignements essentiels concernant ces produits est partagée par Agriculture Canada et Consommation et Corporation Canada.

. **Innocuité des aliments:** Agriculture Canada ainsi que Santé et Bien-être social Canada surveillent la transformation et l'entreposage des aliments.

1.1.2 Lois et règlements québécois

. **Loi sur la protection sanitaire des animaux (L.R.Q., c. P-42)**

La section V de cette loi a pour objectif de contrôler la préparation et l'utilisation des aliments médicamenteux. On veut ainsi éviter que les animaux destinés à l'alimentation humaine et ayant absorbé des médicaments vétérinaires ne soient dirigés vers l'abattoir pendant le délai d'attente fixé par l'ordonnance d'un médecin vétérinaire ou par le fabricant. La section IV permet d'édicter par règlement les normes pour opérer un marché public d'animaux. Ces sections de la loi sont en voie d'être mises en application.

. **Loi sur les médecins vétérinaires (L.R.Q., c. M-8)**

Cette loi vise à assurer l'exercice de la profession de médecin vétérinaire par des personnes compétentes afin d'être en mesure de détecter les maladies chez les animaux, et d'empêcher que les médicaments vétérinaires utilisés au Québec ne laissent des résidus toxiques dans les viandes offertes au consommateur. Cette loi est administrée par l'Ordre des médecins vétérinaires du Québec. La prévention prend une importance capitale dans la gestion de ces activités.

. **Loi sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments (L.R.Q., c. P-29)**

Administrée par le MAPAQ, cette loi veut empêcher la vente de produits malsains sur le marché québécois en édictant les prescriptions sanitaires relatives à la manutention et à la transformation du produit à tous les paliers, notamment depuis l'abattage des animaux jusqu'à leur consommation.

. **Loi sur la protection de la santé publique (L.R.Q., c. P- 35)**

Administrée par le ministère de la Santé et des Services sociaux, cette loi veut assurer la protection de la santé publique.

. **Loi de l'Hôtellerie (S.R.Q., 1964, ch. 205)**

Administrée par le ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche, cette loi a pour but d'édicter les normes de construction, d'aménagement, de service et de tarification dans les établissements hôteliers et de restauration, ainsi que les règles de base quant à la manipulation et à la préparation hygiénique des aliments.

Bien que d'autres ministères soient appelés à intervenir pour agréer certaines personnes ou certains établissements, le MAPAQ est le principal intervenant dans le contrôle de l'innocuité des aliments carnés à tous les paliers, depuis l'approvisionnement en passant par la transformation jusqu'à la consommation.

1.1.3 Lois et règlements municipaux

Depuis 1982, les villes et la Communauté urbaine de Montréal n'ont plus de pouvoir leur permettant de réglementer la production et la transformation des aliments. Les règlements municipaux actuels relatifs aux établissements de production, de transformation ou de vente de produits carnés portent essentiellement sur l'activité commerciale. La qualité des produits manipulés est contrôlée par Agriculture Canada ou le MAPAQ.

Les villes de Québec, de Trois-Rivières, de Sherbrooke, ainsi que la Communauté urbaine de Montréal (CUM) ont leur propre réglementation quant à la salubrité des établissements de vente au détail d'aliments et de restauration. Leurs interventions se font en vertu d'ententes avec le MAPAQ et leur réglementation se

réfère généralement à la Loi sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments, en ce qui a trait à la salubrité des viandes.

1.2 Les intervenants

Pour mieux saisir l'impact de toutes ces prescriptions, il est opportun de mesurer leurs effets sur les différents groupes d'intervenants.

1.2.1 Eleveurs

Ils doivent utiliser des pesticides, des moulées médicamenteuses et des médicaments qui sont conformes aux Lois fédérales (Loi des aliments et drogues, Loi sur les produits antiparasitaires, Loi sur les aliments du bétail). En ce qui a trait plus spécifiquement aux médicaments vétérinaires, les éleveurs doivent utiliser certains de ceux-ci selon l'ordonnance d'un médecin vétérinaire et respecter les délais d'attente prescrits. L'application prochaine de la Loi sur la protection sanitaire des animaux devrait inciter les éleveurs à des contrôles accrus pour éviter que des animaux malades ou traités avec des médicaments ne soient mis sur le marché sans respecter les délais d'attente.

La Loi sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments ne permet aux éleveurs d'abattre un animal à la ferme que pour leur propre approvisionnement en viande. Ils doivent vendre leurs animaux vivants.

1.2.2 Commerçants et transporteurs d'animaux

Ils doivent se conformer à la Loi sur les maladies et la protection des animaux (fédérale) qui prévoit des normes pour le traitement humanitaire des animaux et des règles concernant le contrôle de certaines maladies contagieuses.

Il est important de souligner que tout individu peut présentement devenir transporteur et commerçant d'animaux.

1.2.3 Marchés publics d'animaux (encans)

Les marchés publics d'animaux doivent se conformer à la Loi sur les maladies et la protection des animaux (fédérale). Eventuellement, ils devront se conformer à la Loi sur la protection sanitaire des animaux (Québec).

1.2.4 Abattoirs

Les abattoirs sont soumis à la Loi sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments et doivent détenir un permis du MAPAQ pour opérer.

Il existe toutefois deux exceptions:

A. les abattoirs qui sont enregistrés auprès du ministère de l'Agriculture du Canada, en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes, ne sont actuellement pas tenus de détenir un permis du MAPAQ. Ils sont autorisés à faire le commerce international et interprovincial des viandes, en plus du commerce intraprovincial. On les dit "Approuvé Canada". Les animaux qui y sont abattus subissent l'inspection ante-mortem et post-mortem. Les opérations doivent s'y dérouler sous la surveillance permanente d'un inspecteur d'Agriculture Canada. Tous les produits doivent porter l'estampille "Approuvé Canada".

B. les exploitants d'abattoirs qui, le 14 juin 1977, exploitaient un établissement dont les animaux abattus servent exclusivement à approvisionner leurs ateliers de préparation pour fins de vente au détail (abattoirs dits "B"). L'exemption se limite à l'exploitant qui opérait un établissement le 14 juin 1977 et n'est pas transmissible. Les exploitants sont par contre tenus de s'enregistrer et de se conformer à des normes minimales d'hygiène.

Au cours des dernières années, ils ont généralement été inspectés régulièrement, à des intervalles de deux semaines, par les inspecteurs du MAPAQ qui accordent une attention particulière à la salubrité des locaux et de l'équipement, ainsi qu'à l'hygiène du personnel et des viandes qui se trouvent dans l'établissement lors de leur visite.

Les abattoirs détenant un permis du MAPAQ sont dits "Approuvé Québec" et doivent se conformer aux normes et exigences de la Loi sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments

pour obtenir leur permis. Ces exigences sont sensiblement les mêmes que celles d'Agriculture Canada pour les abattoirs "Approuvé Canada".

Les animaux qui y sont abattus sont soumis à l'examen ante-mortem et post-mortem par un inspecteur du MAPAQ et les opérations de l'établissement sont effectuées sous la surveillance constante de l'inspecteur reconnu. Toutes les viandes produites doivent porter l'estampille "Approuvé Québec".

Ces établissements doivent se limiter au commerce intraprovincial. De plus, leurs produits ne peuvent être introduits dans les établissements "Approuvé Canada" puisque seuls des produits "Approuvé Canada" ou leurs équivalents provenant de l'importation peuvent être détenus par les établissements enregistrés auprès d'Agriculture Canada. L'éventail des clients potentiels des abattoirs "Approuvé Québec" s'en trouve ainsi passablement limité.

Malgré les caractéristiques énoncées précédemment quant aux abattoirs détenteurs de permis du MAPAQ et dits "Approuvé Québec", il existe une catégorie particulière d'abattoirs qui se limitent à l'abattage de faisans, pintades, perdrix ou cailles. Pour obtenir un permis, ces abattoirs doivent se conformer à des normes moins sévères que celles exigées pour les abattoirs "Approuvé Québec". Ils ne bénéficient pas de l'examen ante-mortem et post-mortem des oiseaux abattus et les viandes produites ne portent pas l'estampille "Approuvé Québec". Ils sont généralement visités à des intervalles de quinze jours par les inspecteurs du MAPAQ qui accordent une attention particulière à la salubrité des locaux et de l'équipement, ainsi qu'à l'hygiène du personnel et des viandes qui s'y trouvent lors de leur visite comme c'est le cas pour les abattoirs dits "B".

Ces abattoirs ne peuvent donc être dits "Approuvé Québec". Par contre, ils ont accès au même marché de gros et de détail que les abattoirs "Approuvé Québec". Il existait quatre abattoirs de ce type en 1985 au Québec. Ils sont détenteurs d'un permis A4.

Tous les abattoirs, quelque soit le type d'inspection effectué quant à la salubrité des produits, doivent aussi se conformer à la réglementation fédérale, notamment à la Loi sur les maladies et la protection des animaux pour le contrôle des maladies, la Loi sur les normes des produits agricoles du Canada pour la classification des viandes, la Loi sur l'emballage et l'étiquetage, principalement pour l'exactitude des poids et mesures, et la Loi des aliments et drogues quant à la présence de résidus dans les viandes produites.

1.2.5 Les établissements de transformation et de vente au détail

Dans le but de mieux comprendre la situation de la réglementation dans la présente section, il s'avère préférable de regrouper la transformation, la distribution et la vente au détail des produits carnés. En effet, ces établissements sont si diversifiés par le type d'opération effectué, le volume de production, le mode de distribution des produits et la clientèle desservie qu'il est difficile de les caractériser et d'en faire des groupes distincts.

La transformation peut aller de la simple découpe de carcasses en coupes primaires jusqu'aux mets préparés. Dans le même établissement, plusieurs types d'opération de transformation peuvent être effectués: l'abattage, la découpe, la mise en conserve, la salaison, la préparation de charcuteries ou autres. Beaucoup d'établissements, spécialement ceux de moindre envergure, font à la fois de la vente en gros et au détail dans des proportions très variables. De plus en plus, des détaillants préparent des spécialités et des repas prêts à consommer à base de produits carnés. De même, de plus en plus de restaurants, cafétérias, cantines et dépanneurs s'approvisionnent en mets usinés préemballés et prêts à consommer.

La Loi et les règlements sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments couvrent tout ce vaste réseau. Il y est prévu que l'exploitant d'un atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation, pour fins de vente en gros de viande ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine, doit détenir un permis si le volume de ses ventes en gros représente 50% et plus du volume des ventes totales d'aliments carnés préparés par l'établissement. De plus, toute autre personne qu'un détenteur de permis, engagée dans la vente d'un produit de viande ou dans la préparation, le conditionnement, la transformation, la détention d'un produit carné en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération est tenue de s'enregistrer auprès du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

En outre, la réglementation, par les restrictions et les privilèges reliés aux différents types de permis qu'elle introduit et aux différents types d'exploitations qu'elle reconnaît, impose des règles commerciales. Voici un résumé des regroupements qui peuvent être faits.

. **Les établissements inspectés par Agriculture Canada**

Ces établissements dits "Approuvé Canada" sont enregistrés auprès du ministre de l'Agriculture du Canada et se conforment aux exigences et aux normes de la Loi sur l'inspection des viandes selon le type et le volume de production effectuée. Ils ne sont actuellement pas tenus de détenir un permis du MAPAQ. En fait, le MAPAQ reconnaît à tout le moins l'équivalence de l'inspection d'Agriculture Canada en regard des normes du MAPAQ.

Ces établissements ne sont autorisés à s'approvisionner que des autres établissements "Approuvé Canada" ou établissements étrangers autorisés à exporter au Canada. Ils ont accès au commerce international et interprovincial en plus du commerce intraprovincial. Bien que ces établissements soient sous inspection permanente, la présence physique constante d'un inspecteur n'est pas obligatoire et elle est fonction du degré de risque évalué par les autorités compétentes. Tous les produits carnés de ces établissements doivent porter l'estampille "Approuvé Canada".

Ces établissements sont au nombre de 159 au Québec et incluent les centres de distribution des grandes chaînes alimentaires du Québec (Provigo, Steinberg, Métro-Richelieu...).

. **Les établissements de transformation inspectés par le MAPAQ**

Ces établissements peuvent être divisés en trois catégories:

1- Les établissements "Approuvé Québec" détenteurs d'un permis avec estampille (C_1E).

Afin d'obtenir un permis d'exploitation émis par le MAPAQ, ces établissements se conforment aux exigences de la réglementation. Ces exigences se rapprochent de celles d'Agriculture Canada à l'égard des établissements de transformation "Approuvé Canada". Ces établissements sont autorisés à utiliser l'estampille "Approuvé Québec" sous le contrôle constant d'un inspecteur.

Ces établissements doivent s'approvisionner d'établissements "Approuvé Canada" ou "Approuvé Québec". Par contre, ils n'ont accès qu'au commerce intraprovincial et leurs produits ne peuvent être détenus par un établissement "Approuvé Canada", ce qui limite énormément leur clientèle potentielle.

Bien que quelques abattoirs "Approuvé Québec" détiennent en même temps un permis de charcuterie leur permettant d'effectuer certaines opérations de tranformation de viande, il n'existe que quatre établissements de transformation "Approuvé Québec" (C_1E) dans tout le Québec.

2- Les établissements détenteurs d'un permis sans estampille (C_1)

Pour détenir ce type de permis, ils doivent se conformer à des normes moins sévères que celles requises pour les établissements "Approuvé Québec". Ils ne sont pas autorisés à utiliser l'estampille "Approuvé Québec" et ne bénéficient que d'une inspection régulière et non permanente, généralement limitée à une visite hebdomadaire d'un inspecteur du MAPAQ.

Ces établissements doivent s'approvisionner d'établissements "Approuvé Canada" ou "Approuvé Québec" et leurs produits peuvent être vendus en gros dans les institutions, les restaurants et les ateliers de détail qui ne font aucune vente en gros. Ils ne peuvent donc s'approvisionner entre eux. Il y avait 162 établissements de ce type en 1985.

3- Les établissements sans permis mais enregistrés auprès du MAPAQ

Tel que mentionné précédemment, les personnes, autres que les détenteurs de permis, engagées dans la vente d'aliments carnés ou dans la préparation, le conditionnement, la transformation, la détention en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération, sont tenues de s'enregistrer auprès du MAPAQ.

Ces établissements pourraient être classés en quatre catégories selon leur clientèle:

a) Les commerces de découpe à forfait

Les exploitants de ces établissements ne sont pas autorisés à vendre des produits carnés. Ils doivent se limiter à fournir des services moyennant rémunération. Ils peuvent faire la découpe de carcasses ou de parties de carcasses d'animaux abattus par les consommateurs eux-mêmes (agriculteurs ou autres), abattus dans un abattoir dont l'exploitant est exempté de permis, ou abattus dans un abattoir "Approuvé Québec" ou "Approuvé Canada". Il y avait 191 établissements de ce type en 1985.

b) Les ateliers de détail qui font occasionnellement de la vente en gros (D_1e)

Ce sont des ateliers de détails qui font occasionnellement de la vente en gros aux restaurants et aux institutions, dans une proportion moindre que 50% de leur volume total de vente de produits carnés qu'ils préparent.

Ces établissements doivent s'approvisionner uniquement de viandes estampillées provenant d'établissements "Approuvé Canada" ou "Approuvé Québec". Ils ne peuvent s'approvisionner des établissements détenteurs de permis sans estampille (C_1) ni d'autres ateliers de détail.

c) Les ateliers de détail qui ne font aucune vente en gros. (D_1)

Ils ne sont pas tenus de s'approvisionner uniquement de produits carnés estampillés. Les ateliers de détail qui ne font aucune vente en gros peuvent aussi s'approvisionner des détenteurs de permis sans estampille (C_1) mais non d'un autre atelier de détail (D_1).

d) Les restaurants et les institutions. (R)

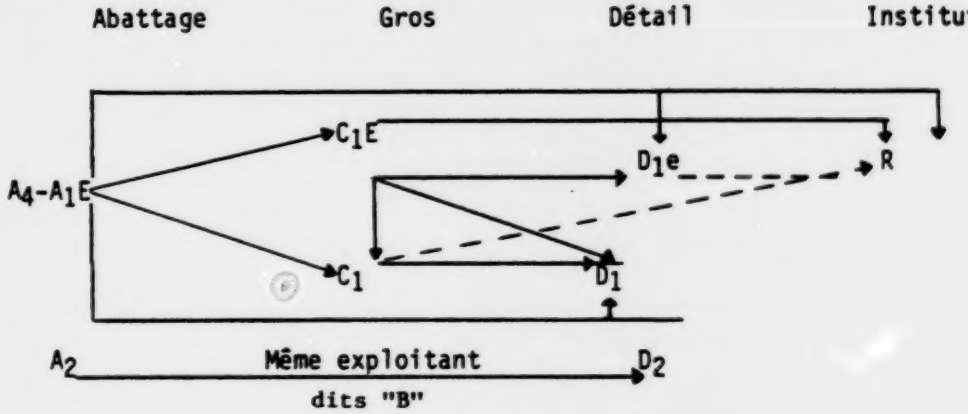
Tout comme les ateliers de détail qui ne font aucune vente en gros (D_1), les restaurants et les institutions (R) peuvent s'approvisionner des détenteurs de permis sans estampille en plus de s'approvisionner des établissements "Approuvé Canada" ou "Approuvé Québec". Ils peuvent aussi s'approvisionner des ateliers de détail qui n'achètent que des produits portant l'estampille "Approuvé Canada" ou "Approuvé Québec".

Ces différents types d'établissements sans permis mais enregistrés sont inspectés occasionnellement. En 1985, les inspecteurs du MAPAQ y ont effectué une à deux visites par établissement: une attention particulière est accordée à la salubrité des locaux et de l'équipement, à la qualité des aliments ainsi qu'à l'hygiène du personnel qui s'y trouve lors de l'inspection.

En plus des contrôles spécifiques déjà mentionnés, autant les petits détaillants que les industries de transformation d'envergure internationale sont soumis aux différentes lois fédérales qui touchent l'innocuité, la composition et la loyauté des ventes.

TABLEAU 2

CIRCUIT DE COMMERCIALISATION DES VIANDES COMESTIBLES



A_1E: Abattoir "Approuvé Québec": 19
Abattoir "Approuvé Canada": 63

- Sous permis obligatoire
- Normes de construction totales
- Estampille obligatoire
- Inspection permanente obligatoire
- Doit s'approvisionner de A_1E

* Approuvé Canada peut vendre à Approuvé Québec mais Approuvé Québec ne peut vendre à Approuvé Canada

C_1E: Charcuterie de gros AVEC estampille "Approuvé Québec": 4
Charcuterie de gros AVEC estampille "Approuvé Canada": 159

- Sous permis obligatoire
- Normes de construction totales
- Estampille (choisie)
- Inspection permanente (en conséquence de ce choix)
- Doit s'approvisionner de A_1E ou C_1E

* Approuvé Canada peut vendre à Approuvé Québec mais Approuvé Québec ne peut vendre à Approuvé Canada

C_1 : Charcuterie de gros SANS estampille: 162
(Vente en gros total de vente d'aliments carnés préparés égal à 50% et plus des ventes d'aliments carnés préparés)

- Sous permis obligatoire
- Normes de construction plus restreintes
- Inspection régulière
- Doit s'approvisionner de A_1E ou C_1E

...2

TABLEAU 2 (suite)

D_1e: Détaillant
(Vente en gros d'aliments carnés préparés vers restaurateurs inférieur à 50% des ventes d'aliments carnés préparés)

- Normes générales de propreté et d'hygiène
- Inspection régulière
- S'approvisionne de viandes estampillées uniquement
- Peut fournir restaurateurs plus consommateurs

D_1 : Détaillant
(Vente aux consommateurs seulement)

- Normes générales de propreté et d'hygiène
- Inspection régulière
- Peut s'approvisionner de A_1E, C_1E, C_1

R : Restaurateur
(Hôtels, restaurants, cafétérias, hôpitaux, prisons, etc.)

- Propreté et hygiène
- Peut s'approvisionner de A_1E, C_1E, C_1, D_1e

A_2 : Abattoir sans permis: 162 (dits "B")

- Exploitant exempté (juin 1977)
- Débouché: seulement vers son propre détail (D_2)
- Sans estampille
- Inspection régulière
- Normes générales de propreté et d'hygiène

D_2 : Détaillant: 162

- Normes générales de propreté et d'hygiène
- Inspection régulière
- Vente aux consommateurs seulement

A_4 : Abattoir de gros SOUS PERMIS SANS estampille: 4
(Faisan, perdrix, pintade, caille seulement)

- Inspection régulière
- Normes réduites de construction

Transporteur/distributeur: 115

Coupes à forfait: 191

Sources: MAPAQ, Direction de la Normalisation
86-09-12

1.3 Le cadre juridique de la Loi et des règlements sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments

C'est en 1964 que la Loi sur l'hygiène des aliments et la santé des animaux est venue réorienter l'ancienne Loi des produits agricoles pour en faire la Loi des produits agricoles et des aliments. En vertu de cette Loi, un premier Règlement sur les aliments était adopté en 1967. Il prévoyait un système d'ateliers d'abattage surveillés comprenant l'inspection ante et post-mortem de chaque animal abattu et l'usage de l'estampille "Approuvé Québec", sur une base volontaire ou facultative. On établissait ainsi des règles générales de salubrité.

En 1975, à la suite du problème de viandes avariées mis en évidence par la CECO, la Loi sur les produits agricoles et les aliments était modifiée et donnait lieu à l'adoption d'un nouveau règlement sur les aliments qui rendait obligatoire le système facultatif implanté en 1967. Pour les fins de vente en gros, il imposait notamment un permis d'exploitation d'abattoir et un permis d'exploitation d'atelier de tranformation, avec des normes spécifiques de construction, d'équipement et d'aménagement. Toutes les activités d'abattage d'animaux et de transformation de viande devaient désormais être effectuées sous inspection permanente.

Ce cadre juridique fut cependant l'objet, dans les années qui suivirent, d'un réajustement graduel. Le régime a donc subit une série de modifications afin de tenir compte de la réalité opérationnelle des établissements du réseau de commercialisation des viandes ou aliments carnés, à savoir les petits abattoirs et les petits ateliers de transformation. En fait, les normes étaient jugées trop exigeantes. Ainsi, en 1977, certains abattoirs qui ne faisaient pas de vente en gros sont exemptés de permis et de l'estampille. En 1978, l'estampille redevient facultative pour les charcuteries de gros comme avant 1975 mais elles doivent tout de même obtenir un permis et respecter un minimum de spécifications. En 1982, on autorise l'exploitation sans permis d'ateliers offrant des services de coupe à forfait.

1.3.1. Autres législations

Quant aux législations des autres provinces ou des autres pays, elles sont à bien des égards comparables en terme de rigueur à celles en usage au Québec (loi fédérale et loi provinciale combinées). Le scénario est habituellement identique: le niveau national ou fédéral régit le commerce international alors que le niveau provincial ou de l'Etat édicte les normes régionales, provinciales ou de l'Etat. En Europe de l'Ouest par exemple, les

normes de la C.E.E. prévalent au plan international et celles du pays viennent s'ajouter au plan national. La plupart sinon tous les pays maintiennent l'exemption d'inspection pour l'abattage destiné à l'autoconsommation.

En ce qui a trait à l'inspection, plusieurs provinces, outre le Québec, ont des règlements pour les viandes rouges: l'Ontario, le Manitoba, l'Alberta, la Nouvelle-Ecosse et l'Ile-du-Prince Edouard. Le Manitoba et l'Alberta permettent aussi un abattage comparable à l'abattage dit "B" du Québec avec des restrictions commerciales.

En Ontario, il existe deux niveaux de juridiction provinciale pour l'inspection des viandes. Ainsi, l'inspection permanente des abattoirs est sous contrôle fédéral et/ou provincial et permet de commercialiser des viandes estampillées "Approuvé Canada" ou "Ontario Approved". Quant aux ateliers de transformation et aux ateliers de coupe à forfait, ils relèvent du ministère de la Santé de l'Ontario qui n'émet pas de numéro de permis. Il en est ainsi des établissements d'abattage opérés pour la consommation personnelle de l'éleveur.

1.4 Coût de l'inspection

L'inspection des produits carnés au Québec, tant sous juridiction fédérale que provinciale, a représenté un coût total de 30,4$ millions et a nécessité l'intervention de 738 personnes-année en 1985-86. Il est à noter que les établissements surveillés par Agriculture Canada représentent un déboursé de 20,7$ millions et un total de 518,5 personnes- année. (Tableau 3,4)

TABLEAU 3

COUT DE L'INSPECTION DES PRODUITS CARNES
QUEBEC 1981-1986

	1981-82	1982-83	1983-84	1984-85	1985-86
GOUVERNEMENT DU QUEBEC			'000 DOLLARS		
ABATTOIRS "APPROUVE QUEBEC"	1,534.4	1,673.2	1,144.0	1,222.6	1,173.3
ABATTOIRS "A4"		22.7	22.9	22.9	10.0
ABATTOIRS SANS PERMIS DITS "B"	248.8	414.8	617.3	562.1	489.8
ABATTOIRS CLANDESTINS	35.1	30.3	40.7	22.9	9.0
CHARCUTERIES APPROUVEES "C1E"	427.3	201.9	289.9	247.7	199.7
CHARCUTERIES DE GROS "C1"	228.3	358.4	621.9	645.2	943.8
DISTRIBUTION EN GROS	35.1	35.3	58.6	45.7	34.9
VENTES AU DETAIL					
-PAR LE M.A.P.A.Q.	3,379.9	2,909.8	2,882.3	3,103.2	3,435.2
-SUBVENTIONS AUX VILLES	2,517.0	2,955.2	2,639.1	2,795.7	2,874.9
VIANDES IMPROPRES	548.8	571.4	566.4	566.4	526.5
SOUS-TOTAL	8,954.7	9,173.0	8,883.1	9,234.4	9,697.1
GOUVERNEMENT FEDERAL					
IMPORTATION, ABATTAGE ET TRANSFORMATION	17,718.6	18,130.3	19,377.8	20,676.4	20,660.6
GRAND TOTAL	26,673.3	27,303.3	28,260.9	29,910.8	30,357.7

SOURCES: -AGRICULTURE CANADA
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC
-DIRECTION DE L'INSPECTION DES PRODUITS CARNES
-DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES.

TABLEAU 4

PERSONNES ANNEES IMPLIQUEES DANS L'INSPECTION DES PRODUITS CARNES
QUEBEC 1981-1986

	1981-82	1982-83	1983-84	1984-85	1985-86
GOUVERNEMENT DU QUEBEC			PERSONNES-ANNEES		
ABATTOIRS "APPROUVE QUEBEC"	35.0	35.0	35.0	27.0	25.0
ABATTOIRS "A4"		0.5	0.5	0.5	0.5
ABATTOIRS SANS PERMIS DITS "B"	6.0	12.0	14.0	13.0	11.0
ABATTOIRS CLANDESTINS	1.0	1.0	1.0	0.5	0.3
CHARCUTERIES APPROUVEES "C1E"	10.0	6.0	7.0	7.0	5.0
CHARCUTERIES DE GROS "C1"	7.0	12.0	14.0	15.0	25.5
DISTRIBUTION EN GROS	1.0	1.0	1.5	1.0	1.0
VENTES AU DETAIL					
-PAR LE M.A.P.A.Q.	95.0	85.4	74.6	75.5	77.0
-SUBVENTIONS AUX VILLES	58.7	58.7	58.7	61.8	61.8
VIANDES IMPROPRES	13.0	13.0	13.0	13.0	13.0
SOUS-TOTAL	226.7	224.6	219.3	214.3	220.1
GOUVERNEMENT FEDERAL					
IMPORTATION, ABATTAGE ET TRANSFORMATION	495.2	485.0	484.5	504.5	518.5
GRAND TOTAL	721.9	709.6	703.8	718.8	738.6

SOURCES: -AGRICULTURE CANADA
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC
-DIRECTION DE L'INSPECTION DES PRODUITS CARNES
-DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES.

L'inspection des établissements relevant du MAPAQ a employé 220.1 personnes-année et entraîné des déboursés de 9,7$ millions, pour 1985-86, sans compter les frais d'opération du Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires qui représente une somme additionnelle de 275 000$ dollars. Les abattoirs "Approuvé Québec" (A_1E) (19) et les charcuteries (162) qui détiennent un permis de vente en gros sans estampille (C1) s'accaparent une part de 2,1$ millions de ce budget avec 50 personnes-année. Quant à l'inspection des établissements de vente au détail des aliments carnés relevant du MAPAQ, elle a nécessité des déboursés s'élevant à 3,4$ millions et mobilisé 77 personnes-année. Selon les informations recueillies, le coût de l'inspection est refilé directement aux établissements dans certains pays alors que dans d'autres, comme aux Etats-Unis, le débat sur cette question est ouvert. Présentement, tous les coûts d'inspection sont défrayés par Agriculture Canada ou le MAPAQ, selon les établissements. Certains frais seront chargés à l'entreprise s'il y a dépassement des heures normales de travail.

Le ministère de l'Agriculture de l'Ontario a mis pour sa part une somme de 5,4$ millions, au cours de 1985-86, pour réaliser l'inspection ante et post-mortem dans 293 petits abattoirs avec des effectifs de 138 inspecteurs.

Par ailleurs, il est à souligner que la communauté urbaine de Montréal et d'autres villes comme Québec et Sherbrooke, assurent elles-mêmes l'inspection des établissements de vente au détail. Depuis 1982, il n'y a plus de duplication entre le travail d'inspection effectué par le MAPAQ et celui effectué par les villes, ces dernières ayant vu leur champ d'exercice limité à la vente au détail. Les subventions aux villes pour l'inspection des ventes au détail se sont élevées à 2,9$ millions en 1985-86 et ont nécessité l'emploi de 62 personnes. Il semble toutefois que la technique d'inspection utilisée par les inspecteurs des villes se distingue de celle utilisée par le MAPAQ mais des efforts sont faits pour développer une approche unifiée.

Il est à noter que dans les établissements "Approuvé Québec", le coût d'inspection par livre de viande est relativement élevé. Il faut retenir surtout la durée et le rythme de l'abattage et des opérations de transformation qui varient beaucoup d'un établissement à l'autre.

2. PROBLEMATIQUE GENERALE DE LA REGLEMENTATION ET DE L'INSPECTION DES PRODUITS CARNES

2.1 Le cadre général du système d'inspection et les intervenants

Les pays occidentaux reconnaissent que dans l'intérêt de la protection de la santé publique, il convient de procéder à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux dont la chair doit être livrée à la consommation, et cela depuis la production jusqu'à la consommation. En outre, il convient de déterminer et de surveiller les conditions d'hygiène dans lesquelles le produit est préparé, conservé, transformé et mis en vente.

Au Canada, la santé publique ainsi que les normes de composition des produits alimentaires vendus exclusivement à l'intérieur d'une province sont de juridiction provinciale. Par contre, les normes de composition des produits alimentaires faisant l'objet d'échanges interprovinciaux et internationaux relèvent de la compétence fédérale.

Ainsi, au Québec, seules les industries agréées par Agriculture Canada peuvent vendre leurs produits dans les autres provinces canadiennes. Il en est de même pour le commerce international. Ces industries dites "Approuvé Canada", doivent alors se conformer à des normes plus sévères.

Les provinces de l'Alberta, de l'Ontario et du Québec assurent leur propre service d'inspection des viandes. Les autres provinces, bien qu'elles aient leurs propres législations provinciales relatives à l'inspection des viandes et à la santé publique, ont une entente avec Agriculture Canada pour que ce dernier assure le service d'inspection des viandes à toute "usine domestique" pour laquelle la province sollicite ledit service. C'est ce qu'on appelle le "Canada domestique".

Au Québec, en 1975, la norme "Approuvé Canada" est devenue la norme standard reconnue dans le commerce, de sorte que même les établissements d'abattage et de transformation qui ne faisaient pas de commerce interprovincial se sont enregistrés auprès d'Agriculture Canada pour des raisons commerciales.

En 1985, au-delà de 95% des animaux ont été abattus dans des établissements inspectés par Agriculture Canada. On estime que sensiblement le même pourcentage de viandes a été transformé dans des usines "Approuvé Canada" en vue de la vente en gros. Malgré ces faits, c'est au Ministère qu'incombe la responsabilité de

maintenir un système d'inspection provinciale qui surveillera l'abattage des autres animaux dont la chair est destinée à la consommation humaine. Ce système doit aussi surveiller tous les autres lieux où des denrées animales sont transformées, manipulées, stockées et offertes en vente, y incluant les restaurateurs et les institutions. Il en est de même pour la surveillance des ateliers d'équarrissage afin de prévenir l'introduction frauduleuse des viandes non comestibles dans le secteur des produits comestibles. Tenant compte du nombre d'intervenants (abattoirs dits "B", abattoirs A4, découpes à forfait, charcuteries C1, détaillants D1, restaurants, institutions) et de l'étendue du territoire, l'étanchéité d'un tel système est difficile à atteindre.

2.2 Le mandat global du Ministère et le mandat plus spécifique de la réglementation

Le Ministère a comme mandats de développer l'industrie agro-alimentaire et de protéger le consommateur en regard de la salubrité et de l'innocuité des produits alimentaires. Plus particulièrement, dans le secteur des produits carnés, le Ministère vise le développement de l'industrie des viandes et il peut, pour ce faire, adopter des règlements à caractère commercial et implanter différents programmes dont certains peuvent favoriser la production de produits de viandes de qualité supérieure. La protection des consommateurs est réalisée en assurant la salubrité et l'innocuité des viandes et en veillant à la loyauté des ventes. La réglementation, indiscutablement nécessaire, doit avoir pour objet de garantir ceux-ci contre des risques réels ou pressentis. Elle doit les assurer d'un approvisionnement en produits de la meilleure qualité possible tout en considérant à la fois un niveau de risques minimal acceptable et les conséquences commerciales qui en découlent.

En définitive, les mandats du Ministère réfèrent:

. à la salubrité et l'innocuité des produits alimentaires et s'articulent autour de la réglementation et de l'inspection,

. au développement des produits de qualité supérieure destinés à répondre à des besoins plus spécifiques du commerce ou des marchés. Ces deux mandats sont différents et liés à la fois.

2.3 Les expériences étrangères

En regard de la protection du consommateur, différents experts se sont récemment penchés sur la question, spécialement aux Etats-Unis, où en 1983, le "Food Nutrition Board" du "National Research Council" a été chargé d'évaluer les bases scientifiques du système américain d'inspection des viandes. Ce comité d'experts fit appel aux intervenants de la commercialisation des viandes ainsi qu'aux spécialistes des universités et des organismes publics et privés.

Leur rapport, "Meat and Poultry Inspection, the scientific basis of the nation's program", publié en 1985, résume les caractéristiques que devrait avoir le programme d'inspection des viandes le plus apte à protéger le consommateur.

2.3.1 Caractéristiques d'un système d'inspection idéal, telles que définies par les experts du "National Research Council" américain

1- Un système d'identification des animaux et de rappel de tous les produits destinés à entrer dans la chaîne alimentaire humaine. Un tel système est essentiel afin d'accumuler les données épidémiologiques nécessaires pour prévenir les maladies chez l'humain et permettre aux manufacturiers ainsi qu'au gouvernement, de résoudre les problèmes qui surviennent à différents niveaux de la chaîne alimentaire.

2- L'utilisation maximale du personnel de l'industrie pour effectuer le contrôle quotidien de la sécurité et de la qualité des produits dans chaque phase de production, le tout en complémentarité avec le personnel d'inspection pour en assurer l'efficacité. En d'autres mots, dans la mesure du possible, le personnel d'inspection ne doit pas se substituer à l'industrie pour effectuer le contrôle de la sécurité et de la qualité de leurs produits.

3- L'utilisation, dans toutes les phases de l'inspection, d'une équipe techniquement qualifiée dont les connaissances sont à jour en médecine vétérinaire, science et technologie des aliments, santé publique, épidémiologie, santé animale, analyse de risques, analyse de systèmes, statistique, informatique et économie. Dans la même optique, les gestionnaires devraient avoir des connaissances dans plusieurs de ces disciplines, incluant la médecine vétérinaire, la science et technologie des aliments, la santé publique et l'administration publique. Il ne devrait pas y avoir prédominance d'une discipline particulière.

4- Un système avec différents niveaux d'intensité d'inspection qui correspondraient au degré de risque relié à la santé publique aux différentes étapes de la production. Celui-ci devrait aussi tenir compte de la fiabilité des contrôles en place, du degré de conformité des établissements d'abattage et de transformation dans le passé, et des besoins particuliers des clientèles visées (par exemple, le personnel militaire et les enfants d'écoles).

5- Le développement d'une liste de maladies qui peuvent être identifiées par chaque étape des procédures d'inspection. L'utilisation de cette liste permettrait d'identifier les étapes les plus utiles pour protéger la santé humaine et la santé animale, les étapes utiles pour détecter des conditions qui ont surtout trait à l'apparence du produit, les étapes nécessaires pour protéger les consommateurs de la fraude ou susceptibles d'apporter d'autres bénéfices qui pourraient être identifiés.

6- Dans les abattoirs, des échantillonnages des carcasses saisies ou confisquées dans le but d'effectuer des analyses supplémentaires en vue de poser des diagnostics sûrs et précis. Ces diagnostics permettraient de créer des banques de données sanitaires qui relieraient les causes de maladies aux confiscations. Ces données permettraient d'orienter le perfectionnement du personnel d'inspection et de mesurer l'efficacité des programmes de santé animale utilisés dans les fermes d'élevage.

7- Des tests de dépistage rapide et peu coûteux pour détecter plusieurs produits chimiques et biologiques dont la présence dans les viandes entraîne des risques pour le consommateur. Peu de ces tests existe actuellement: ceux qui existent déjà visent la détection de substances antibactériennes. Il s'agit du "Swab Test on Premises" (STOP) et du "Calf Antibiotic Sulfonamide Test" (CAST). Ils sont utilisés dans les abattoirs pour effectuer un premier tamisage sur les carcasses d'animaux suspects. De plus il existe un test rapide utilisé pour la détection de sulfites dans les viandes crues.

8- Un plan d'échantillonnage préparé dans le but de prévenir l'exposition des consommateurs à des produits chimiques. Les systèmes d'inspection de la plupart des pays industrialisés préparent des échantillonnages de façon à s'assurer à 95% qu'un certain problème n'existe pas dans 1% des carcasses préparées dans le pays. Cette méthode ne tient pas compte des particularités qui peuvent exister dans certaines régions, et, prévient difficilement l'exposition des consommateurs aux résidus, selon le comité d'experts américains.

9- Un système qui insiste sur l'évaluation des risques et des points critiques de contrôle. Les américains appellent cette approche d'inspection le "Hazard Analyses Critical Control Point" (HACCP). Elle consiste à déterminer les risques, à identifier les points critiques où ces dangers peuvent être éliminés et à surveiller particulièrement ces points. Cette méthode permet de diminuer l'inspection dans les établissements où les violations sont rares et où les dangers pour la santé publique sont négligeables. Elle peut s'appliquer à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, de l'éleveur au consommateur.

10- L'utilisation de dossiers bien documentés quant à l'assurance de salubrité et d'innocuité de tous les produits de viande. Les grandes entreprises ont généralement les ressources suffisantes pour implanter un système de contrôle de la qualité de leurs produits. Par contre, les petites entreprises n'ont généralement pas l'expertise et les capitaux nécessaires pour développer de tels programmes.

11- Un pouvoir coercitif suffisamment étendu afin de pouvoir imposer diverses pénalités aux contrevenants, incluant le retrait de permis. Les règles doivent être suffisamment sévères pour inciter les établissements à se conformer aux normes de leur plein gré mais facilement adaptables pour permettre de régler les problèmes particuliers.

12- Les ressources adéquates afin d'assurer le développement de nouvelles technologies et de nouvelles techniques et d'améliorer l'efficacité des services d'inspection, par exemple pour l'évaluation toxicologique des produits.

13- Un système établi de formation du nouveau personnel et de formation continue du personnel d'inspection en place. Cette formation devrait mettre l'accent sur la science et la technologie des aliments, la pathologie et la santé publique. De plus, ce système devrait prévoir la vérification périodique du personnel d'inspection pour s'assurer du maintien de leur compétence.

14- Un personnel scientifique et technique adéquat dont le rôle consultatif pour le développement des politiques d'inspection est majeur.

15- La présence de groupes consultatifs permanents composés principalement de spécialistes de l'extérieur pour consultation au sujet des orientations et des méthodes d'inspection visant la production d'aliments sains. Ces groupes devraient comprendre des représentants des disciplines suivantes: science et technologie des aliments, informatique, microbiologie, bio-statistique,

épidémiologie, médecine vétérinaire, toxicologie, analyse de système, santé animale, économie, marketing, nutrition et analyse de risque. Tout projet important de réglementation devrait être soumis à de tels groupes consultatifs avant d'être adopté.

16- Liens étroits avec les autres organismes impliqués en santé animale et humaine de sorte que le personnel d'inspection soit toujours au fait des dangers qui peuvent apparaître dans la chaîne alimentaire.

17- L'utilisation d'un bon système rapide et flexible pour emmagasiner, analyser et transmettre les données reliées à l'inspection des viandes et aux risques des maladies d'origine alimentaire. Un tel système devrait vraisemblablement être informatisé.

En résumé, un bon système d'inspection des viandes devrait s'assurer que des mesures de protection publique adéquates se retrouvent à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. Il devrait de plus faire appel à la responsabilité individuelle des consommateurs, en regard de la sécurité de leur alimentation, par des programmes d'éducation dans le grand public, en commençant par les écoliers.

Enfin, l'utilisation des ressources disponibles pour l'inspection devrait être basée sur le niveau de risques pour la santé publique et sur la disponibilité de méthodes applicables, à coûts abordables, pour éliminer ou contrôler ces risques.

2.3.2 Caractéristiques générales du système québécois

. Inspection versus risques pour la santé publique

Les principes fondamentaux d'un système d'inspection par rapport à la santé publique reposent sur les trois éléments suivants:

1- Des matières premières de qualité (une viande saine ou un animal en santé);

2- Des manipulations hygiéniques;

3- Des équipements et des locaux salubres.

Les deux premières sont les plus importantes. On constate qu'actuellement les systèmes d'inspection s'appuient davantage sur des notions de volume d'activités que sur des notions de niveau de risque: nombre de visites, nombre de prélèvements d'échantillons, nombre de procès-verbaux, etc...

. **Les ressources disponibles**

Il est à se demander si les services du Ministère disposent de ressources scientifiques et techniques suffisamment diversifiées pour structurer un système d'inspection des viandes satisfaisant aux objectifs préalablement définis. Une équipe techniquement qualifiée et multidisciplinaire détient un rôle essentiel dans l'élaboration de la réglementation et de ses politiques d'application. Cette équipe doit être impliquée dans le développement et l'application des techniques d'inspection, dans la formation du personnel, dans la diffusion d'informations aux autres secteurs de la chaîne alimentaire, plus spécifiquement aux manipulateurs de viande et au public en général en vue de prévenir les maladies d'origine alimentaire.

. **Consultation extérieure au Ministère**

Le Ministère n'a pas souvent fait appel à des comités consultatifs extérieurs au Ministère avant d'élaborer ses règlements et ses politiques d'inspection se privant ainsi de ressources complémentaires aux siennes.

. **Collaboration fédérale-provinciale**

Comme au Canada ce sont principalement des organismes d'Agriculture Canada et de Santé et Bien-être social Canada qui sont impliqués dans la gestion d'informations relatives à la production de denrées animales, le Ministère doit entretenir des liens étroits avec ces organismes, d'autant plus qu'il applique plusieurs de leurs lois et règlements. Ces bonnes relations nous semblent essentielles, ne serait-ce que pour permettre une bonne diffusion des informations, d'autant plus que le Ministère et les organismes fédéraux concentrent chacun leurs efforts de surveillance sur certains secteurs de la chaîne alimentaire.

Les organismes fédéraux vérifient l'innocuité des produits agricoles, approuvent les médicaments vétérinaires et assument l'inspection de plus de 95% des viandes produites au Québec. Le Ministère s'occupe de la santé animale au niveau de l'élevage et assume l'inspection des autres viandes produites au Québec et transformées dans les ateliers de détail et la restauration.

. **Gestion de la qualité dans l'entreprise**

Règle générale, les entreprises consacrent peu de ressources pour gérer la qualité de leur production. Plus spécifiquement, les petites entreprises délèguent cette responsabilité aux services publics d'inspection.

3. SOURCES D'APPROVISIONNEMENT

3.1 Production vs abattage

Pour brosser un tableau le plus représentatif possible de la situation dans la commercialisation des viandes au Québec, il importe dans un premier temps d'établir le nombre d'animaux disponibles pour abattage, selon les différentes espèces et pour chacune des régions agricoles. Les chiffres obtenus pour la plupart des espèces sont basés sur les données de cheptel de Statistique Canada en date du 1er juillet 1985. Le calcul a été effectué à partir d'un taux reconnu de réforme et a permis d'obtenir les données correspondant aux animaux à abattre sur une base annuelle. Il n'a cependant pas été possible d'obtenir des données précises sur les chevaux, les chèvres, les lapins ainsi que sur le gibier d'élevage.

Comparativement à d'autres méthodes d'estimation, celle-ci surestime les données relatives à la production disponible pour l'abattage. Le tableau 5 permet cependant de mettre en relation, par grande espèce animale et par région, les ressources disponibles et leur utilisation et, ce faisant, d'en arriver à une estimation des flux interrégionaux.

. **Bovins**

Au total, la production de bovins pour le Québec s'élevait à 694 400 têtes en 1985 alors que l'abattage se situait à 664 900 têtes à la même période. Ces chiffres regroupent les bovins toutes catégories (bouvillons, veaux, vaches laitières, génisses, etc.). Comme l'illustre bien le tableau 5, les régions-clés au plan de la production sont, par ordre d'importance, les régions 05 (Estrie), 04 (Nicolet) et 02 (Québec), qui assurent plus du tiers de la production totale. Cependant, le tableau change quand on regarde l'abattage où quelques régions seulement, 04 (Nicolet), 10 (Montréal-l'Assomption) et 07 (Châteauguay), s'accaparent les deux tiers des bovins abattus.

Pour chaque espèce animale, la comparaison de l'abattage, de la production et du nombre d'animaux récupérés permet de tracer le bilan par région. Ainsi, la région 02 (Québec) génère un surplus de 65 800 têtes de bovins et de veaux tandis que la région 10 (Montréal-l'Assomption) présente un déficit de 131 800 têtes qu'elle doit compenser auprès des autres régions pour satisfaire ses besoins d'abattage. (Tableau 5) Le détail de la production par espèce animale et par région est illustré au tableau 6. De-

puis 1975, la production de bouvillons s'est largement développée au Québec. Ainsi, le nombre de bouvillons d'origine québécoise est passé de moins de 8 000 têtes en 1975 à plus de 70 000 en 1985.

. Porcs

Quant à la production porcine, beaucoup plus importante que la production bovine, elle atteignait 5 494 500 têtes en 1985, selon la méthode d'estimation décrite plus tôt. Quatre régions, 06 (Richelieu), 03 (Beauce), 02 (Québec) et 05 (Estrie), assuraient à elles seules plus de la moitié de la production totale de porcs au Québec, comme le montre le tableau 5. L'abattage qui se chiffrait à 5 024 800 têtes en 1985, se concentre également dans quelques régions, mais pas nécessairement dans les mêmes ou dans le même ordre d'importance que pour la production, soit les régions 04 (Nicolet), 05 (Estrie), 02 (Québec) et 06 (Richelieu). (Tableau 5) Depuis 1975, cette production a plus que doublé au Québec.

. Volailles

Les éleveurs du Québec ont produit en 1985 quelques 102 200 000 têtes de volailles. Pour la même période, l'abattage pour les volailles de toutes catégories atteignait 107 466 768 têtes (incluant les opérations des abattoirs dits "B") dont près des trois quarts se trouvaient dans les régions 06 (Richelieu) et 10 (Montréal-l'Assomption). (Tableau 6)

Quant aux oies, canards, cailles, pintades, faisans, on les retrouvait par petits nombres dans différentes régions. Il est cependant à noter que l'abattage de canards était particulièrement important dans la région 05 (Estrie), alors que celui de cailles était concentré dans la région de Chateauguay (07) et celui de faisans dans la région 06 (Richelieu).

. Ovins

On a produit, en 1985, quelques 51 400 têtes au Québec avec une forte concentration (20%) dans la région 01 (Bas Saint-Laurent/ Gaspésie). Les régions 02 (Québec), 08 (Outaouais) et 05 (Estrie) assuraient aussi une bonne part de la production. Le niveau d'abattage dépasse cependant le niveau de production dans une proportion assez importante avec plus de 75 000 têtes abattues en 1985, à cause de l'importation d'agneaux. Ce chiffre grimpe à 81 900 têtes abattues si on inclut les caprins (chèvres). La plus grande partie des abattages a été effectuée dans les régions 10 (Montréal-l'Assomption), 07 (Châteauguay), 01 (Bas Saint-Laurent/Gaspésie) et 06 (Richelieu). (Tableau 5)

TABLEAU 5 .

PRODUCTION,ABATTAGE, MORTALITE ET BILAN
ESTIMATION PAR ESPECE ANIMALE ET PAR REGION AGRICOLE
QUEBEC, 1985.

REGION AGRICOLE	VEAUX						BOVINS (LAITIERS ET AUTRES)						TOTAL (BOVINS ET VEAUX)					
	PRODUCTION POUR ABATTAGE	ABATTAGES INSPECTES "B"	ABATTAGES TOTAUX	MORTS ET RECUPERES	BILAN		PRODUCTION POUR ABATTAGE	ABATTAGES INSPECTES "B"	ABATTAGES TOTAUX	MORTS ET RECUPERES	BILAN		PRODUCTION POUR ABATTAGE	ABATTAGES INSPECTES "B"	ABATTAGES TOTAUX	MORTS ET RECUPERES	BILAN	
	000 TETES						000 TETES						000 TETES					
01-BAS ST-LAURENT, GASPESIE	45.2	6.2	0.3	6.5	1.8	36.9	26.8	7.5	2.1	9.6	1.1	16.1	72.0	13.7	2.4	16.1	2.9	53.0
02-QUEBEC	49.4	0.4	1.0	1.4	7.0	41.0	30.9	0.6	3.0	3.6	2.5	24.8	80.3	1.0	4.0	5.0	9.5	65.8
03-BEAUCE	46.4	7.0	0.5	7.5	5.0	33.9	30.8	52.3	3.2	55.5	2.5	(27.2)	77.2	59.3	3.7	63.0	7.5	6.7
04-NICOLET	52.0	84.5	0.5	85.1	1.7	(34.8)	35.8	80.4	2.5	82.9	0.8	(47.9)	87.8	165.0	3.0	168.0	2.5	(82.7)
05-SHERBROOKE	56.7	2.4	0.9	3.2	4.9	48.6	37.1	7.1	5.4	12.4	2.8	21.9	93.8	9.4	6.3	15.7	7.7	70.4
06-RICHELIEU	40.8	53.0	0.6	53.6	11.1	(23.9)	27.3	6.3	1.4	7.6	3.1	16.6	68.1	59.3	2.0	61.3	14.2	(7.4)
07-CHATEAUGUAY	29.6	34.8	0.6	35.4	4.8	(10.6)	22.1	53.9	2.4	56.3	1.5	(35.7)	51.7	88.6	3.0	91.7	6.3	(46.3)
08-OUTAOUAIS	12.4	1.0	0.1	1.0	1.8	9.6	13.3	7.0	0.2	7.2	1.3	4.8	25.7	8.0	0.2	8.2	3.1	14.4
09-ABITIBI, TEMISCAMINGUE	17.3	1.3	0.1	1.4	1.6	14.3	11.7	3.7	0.9	4.5	0.6	6.6	29.0	4.9	1.0	6.0	2.2	20.8
10-L'ASSOMPTION	23.1	107.3	1.0	108.3	1.4	(86.6)	14.3	56.4	2.1	58.4	1.1	(45.2)	37.4	163.7	3.0	166.7	2.5	(131.8)
11-TROIS-RIVIERES	19.3	22.7	0.5	23.2	3.0	(6.9)	12.0	28.6	1.4	30.0	1.1	(19.1)	31.3	51.3	1.8	53.2	4.1	(26.0)
12-SAGUENAY, LAC-ST-JEAN	25.0	6.5	0.3	6.7	2.3	16.0	15.1	1.7	1.8	3.5	1.2	10.4	40.1	8.2	2.0	10.2	3.5	26.4
TOTAL	417.2	327.0	6.3	333.3	46.4	37.5	277.2	305.4	26.2	331.6	19.6	(74.0)	694.4	632.4	32.4	664.9	66.0	(36.5)

SOURCES: -MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC.
-DIRECTION DE L'INSPECTION DES PRODUITS CARNES, DIRECTION DES PRODUCTIONS ANIMALES,
-DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES.

TABLEAU 5 suite)

PRODUCTION, ABATTAGE, MORTALITE ET BILAN
ESTIMATION PAR ESPECE ANIMALE ET PAR REGION AGRICOLE
QUEBEC, 1985.

REGION AGRICOLE	PORCS						OVINS					
	PRODUCTION POUR ABATTAGE	ABATTAGES INSPECTES	ABATTAGES "B"	MORTS ET TOTAUX	MORTS ET RECUPERES	BILAN	PRODUCTION POUR ABATTAGE	ABATTAGES ** INSPECTES	ABATTAGES ** "B"	MORTS ET TOTAUX	MORTS ET RECUPERES	BILAN
	000 TETES						000 TETES					
01-BAS ST-LAURENT, GASPESIE	60.2	69.4	1.5	70.9	1.6	(12.3)	10.4	7.3	0.1	7.4		3.0
02-QUEBEC	883.8	832.1	2.0	834.1	41.5	8.2	6.4	0.2	0.6	0.8		5.6
03-BEAUCE	966.7	541.3	0.9	542.1	36.2	388.4	3.0	3.1	.0	3.1		(0.1)
04-NICOLET	545.4	1,412.1	1.7	1,413.8	8.1	(876.5)	3.2	0.4	0.6	1.0		2.2
05-SHERBROOKE	783.9	894.8	3.1	897.9	11.5	(125.5)	5.5	2.4	0.4	2.9		2.6
06-RICHELIEU	1,262.7	759.8	1.3	761.1	60.7	440.9	2.4	6.7	0.2	6.9		(4.5)
07-CHATEAUGUAY	71.4	24.2	1.0	25.2	3.7	42.5	3.3	12.0	1.2	13.2		(9.9)
08-OUTAOUAIS	35.7	5.2	0.1	5.3	0.4	30.0	6.0	2.6	0.1	2.6		3.4
09-ABITIBI, TEMISCAMINGUE	1.0	1.1	0.3	1.3	0.0	(0.4)	3.8	0.3	0.1	0.3		3.5
10-L'ASSOMPTION	595.4	321.9	2.3	324.3	30.8	240.3	1.8	35.6	4.3	39.9		(38.1)
11-TROIS-RIVIERES	244.7	123.4	0.8	124.2	11.6	108.9	1.4	2.0	0.2	2.1		(0.7)
12-SAGUENAY, LAC-ST-JEAN	43.6	22.7	1.8	24.5	1.8	17.3	4.2	0.6	0.3	0.9		3.3
TOTAL	5,494.5	5,008.0	16.8	5,024.8	207.9	261.8	51.4	73.0	8.2	81.2	0.0	(29.8)

SOURCES: -MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC.
-DIRECTION DE L'INSPECTION DES PRODUITS CARNES, DIRECTION DES PRODUCTIONS ANIMALES,
-DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES.

** OVINS ET CAPRINS POUR LES ABATTAGES

TABLEAU 6

NOMBRE DE SUJETS A ABATTRE
ESTIMATION PAR ESPECE ANIMALE ET PAR REGION AGRICOLE
QUEBEC, 1985

REGION AGRICOLE	BOVINS								PORCS			OVINS		
	VACHE LAITIERE		BOUCHERIE		VEAU -1AN	TAUREAU 1AN+	BOUVILLON 1AN+	TOTAL	REPROD.	ENGRAIS.	TOTAL	1AN+	-1AN	TOTAL
	VACHE	GEN.	VACHE	GEN.										
	000 TETES								000 TETES			000 TETES		
01-BAS ST-LAURENT GASPESIE	13.8	4.7	3.3	1.0	45.2	0.8	3.2	72.0	2.2	58.0	60.2	3.6	6.8	10.4
02-QUEBEC	16.5	5.5	2.3	0.9	49.4	0.7	5.0	80.3	1.8	882.0	883.8	1.8	4.6	6.4
03-BEAUCE	14.6	5.1	2.9	0.9	46.4	1.1	6.2	77.2	28.4	938.3	966.7	1.0	2.0	3.0
04-NICOLET	18.9	8.2	0.9	0.6	52.0	0.5	6.7	87.8	18.2	527.2	545.4	1.2	2.0	3.2
05-SHERBROOKE	18.9	5.7	2.6	0.8	56.7	4.0	5.1	93.8	23.0	760.9	783.9	1.6	3.9	5.5
06-RICHELIEU	14.5	4.7	1.0	0.4	40.8	0.3	6.4	68.1	33.8	1,228.9	1,262.7	0.9	1.5	2.4
07-CHATEAUGUAY	10.5	3.5	0.7	0.4	29.6	0.3	6.7	51.7	2.5	68.9	71.4	1.4	1.9	3.3
08-OUTAOUAIS	4.0	1.4	0.7	0.9	12.4	0.3	6.0	25.7	1.7	34.0	35.7	1.8	4.2	6.0
09-ABITIBI, TEMISCAMINGUE	3.7	1.1	2.8	0.7	17.3	0.2	3.2	29.0	0.1	0.9	1.0	1.4	2.4	3.8
10-L'ASSOMPTION	7.7	2.3	1.0	0.4	23.1	0.2	2.7	37.4	9.9	585.5	595.4	0.7	1.1	1.8
11-TROIS-RIVIERES	6.8	1.9	0.5	0.2	19.3	0.1	2.5	31.3	5.5	239.2	244.7	0.4	1.0	1.4
12-SAGUENAY, LAC-ST-JEAN	8.1	2.6	1.4	0.4	25.0	0.3	2.3	40.1	1.7	41.9	43.6	1.2	3.0	4.2
TOTAL	138.0	46.7	20.1	7.6	417.2	8.8	56.0	694.4	128.8	5,365.7	5,494.5	17.0	34.4	51.4

SOURCES: -MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC.
-DIRECTION DES PRODUCTIONS ANIMALES,
-DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES.

TABLEAU 6 (suite)

ESTIMATION DU NOMBRE DE VOLAILLES A ABATTRE PAR REGION DE L'U.P.A.
QUEBEC, 1985.

REGION DE L'U.P.A.	POULET		DINDON		TOTAL
	MOINS 2 KG	PLUS 2 KG	A GRILLER	GROS	
			TETES		
COTE-DU-SUD	1,133,367	1,271,928	0	n.d.	2,405,295
QUEBEC	8,892,575	1,125,526	425,320	n.d.	10,443,421
BEAUCE	6,887,387	593,912	190,702	n.d.	7,672,001
NICOLET	10,025,943	400,787	141,072	n.d.	10,567,802
ESTRIE	1,307,731	8,306	0	n.d.	1,316,037
ST HYACINTHE	20,923,707	4,586,210	1,514,189	n.d.	27,024,106
ST JEAN/VALLEYFIELD	3,487,284	204,546	20,453	n.d.	3,712,283
LAURENTIDES	5,754,247	780,808	13,836	n.d.	6,548,891
LANAUDIERE	19,267,029	1,011,312	534,207	n.d.	20,812,548
MAURICIE	8,631,029	122,520	168,142	n.d.	8,921,691
SAGUENAY/LAC ST JEAN	871,821	277,228	0	n.d.	1,149,049
TOTAL	87,182,120	10,383,083	3,007,921	1,591,098	102,164,222

NOTE: LES REGIONS SONT CELLES DE LA FEDERATION DES PRODUCTEURS DE VOLAILLES DU QUEBEC, QUI DIFFERENT DES REGIONS AGRICOLES DU M.A.P.A.Q.
LES DONNEES PROVIENNENT DES QUOTAS DE PRODUCTION TRADUITS EN TETES

SOURCE: -REPERTOIRE DES PRODUCTEURS DE VOLAILLES DU QUEBEC
-VOLBEC 1986

. **Chevaux**

Il existe peu de chiffres sur la production chevaline au Québec. Selon une étude de la Direction des études économiques du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, la population de chevaux se situerait entre 35 000 et 50 000 têtes, composée surtout de chevaux de course et de reproduction. On retrouve les principales concentrations dans la région immédiate de Montréal, autour de Québec et de Trois-Rivières. C'est cependant dans la région de la Mauricie qu'ont été abattus en 1985, la plupart des chevaux dont la moitié provenait des Etats-Unis et l'autre moitié du Québec, de l'Ontario et des Maritimes.

. **Lapins**

La production annuelle de lapins au Québec est évaluée à environ 500 000 têtes. Les clapiers des régions 02 (Québec), 06 (Richelieu) et 10 (Montréal-l'Assomption) assurent 60% de la production alors que les régions de l'Estrie et de Trois-Rivières contribuent pour environ 20% de la production québécoise de lapins. Le gros de la production (60%) est abattu dans la région de Montréal.

. **Gibier d'élevage**

Au Québec, la production de cailles est estimée à environ 4 millions de sujets par année qui sont abattus dans trois abattoirs. Il y a peu d'intervenants au niveau de la mise en marché et les fonctions de production, d'abattage et de commercialisation sont presque complètement intégrées.

Quant à la production de canards une seule entreprise assure à elle seule 95% de cette production. Elle possède ses propres oiseaux reproducteurs, fait l'abattage et la commercialisation de son produit.

Pour ce qui est du faisan, une trentaine de producteurs en élèvent de 150 000 à 250 000 par année au Québec. Cependant, cinq d'entre eux seulement ont un volume d'élevage significatif. Environ 60% du volume de production est dirigé vers le marché de la consommation humaine, surtout dans les hôtels et restaurants, alors que 40% est destiné à la chasse. La demande pour cette volaille reste faible surtout en raison de son prix élevé.

Enfin, les productions de perdrix, de pintades et d'oies sont estimées à environ 100 000 oiseaux par année au total. Ce sont

des productions somme toute marginales et très peu de producteurs s'y consacrent.

Soulignons qu'il se produit au Québec une certaine quantité de viande provenant de gibier d'élevage, principalement le sanglier, le daim et le bison.

. **Gibier sauvage**

Pour ce qui est du gibier sauvage, nous avons principalement considéré le lièvre car c'est à peu près la seule espèce à faire l'objet d'une vente libre sur le marché. Une étude publiée en 1985 par la Direction de la faune terrestre du ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche, indique qu'environ 1 100 000 lièvres sont récoltés annuellement par des trappeurs. De ce nombre, les trois quarts seraient consommés directement par les trappeurs et leur entourage, parents et amis. La vente commerciale serait d'environ 25 000 lièvres par année, soit à peine plus de 2% de la récolte totale. C'est dans les régions de Québec et de Montréal qu'on retrouve le plus grand nombre de consommateurs.

Il est à noter que la viande de caribou ne peut actuellement être commercialisée comme viande de venaison en raison de la réglementation en vigueur au ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche.

3.2 Le Québec et ses besoins

La consommation totale de viande, toutes catégories, au Québec est de l'ordre de 100 kg par personne et par année, soit une consommation globale estimée à 650 000 tonnes de viandes par année. Le boeuf, le porc et la volaille constituent l'essentiel de cette consommation avec respectivement 43%, 27% et 26% de la quantité totale.

Le Québec répond à une partie de ses besoins en viande. Par ailleurs, il est à souligner qu'une quantité importante de viande transite aux frontières avec les autres provinces et les autres pays. Dans l'ensemble, le Québec subvient presque complètement à ses besoins en viande de volaille, il exporte une partie importante de sa production de viande de porc et importe, surtout des autres provinces, une bonne partie de la viande de boeuf qu'il consomme bien qu'il soit également exportateur sur le marché américain d'une certaine catégorie de viande de boeuf désossée, provenant généralement des vaches de réforme.

On observe également un bon niveau d'échange aux frontières du Québec, tant pour les animaux vivants que la viande proprement dite, que ce soit sous une forme brute ou sous forme de produits transformés.

3.3 Provenance des animaux

Pour certaines espèces, la provenance d'un animal peut difficilement être trouvée. Les animaux transigés dans les encans sont souvent fournis par des commerçants et vendus à leur nom. Les abattoirs s'approvisionnent également aux encans avec des animaux sans connaître l'éleveur ou le commerçant qui en est le propriétaire. Ils peuvent provenir de différentes régions du Québec ou même parfois de d'autres provinces. Depuis la fin du programme d'éradication de la brucellose bovine au Canada, aucune donnée n'est recueillie sur le mouvement des animaux vivants d'une province à l'autre. Toutes les provinces canadiennes ayant été déclarées exemptes de cette maladie, les contrôles exercés dans le passé sur le commerce d'animaux entre une province exempte de brucellose et une province non-exempte ont été abolis. Ces animaux voyagent incognito. Il devient ainsi difficile de remonter la filière - producteurs, commerçants, encans, transporteurs, abattoirs - lorsqu'il s'agit par exemple de retracer l'origine d'un animal malade ou impropre à la consommation (résidus de médicaments, etc.) ou encore de localiser un foyer de contamination. Le problème de l'identification des animaux ressort surtout pour le bovin et l'ovin mais il existe également pour une certaine quantité de porcs, surtout les porcs de reproduction.

Pour mettre en lumière le cheminement complexe des animaux, il est intéressant d'examiner la situation par espèce animale.

. Bovins

La situation varie passablement selon les types de bovins, selon qu'on parle de vaches, de bouvillons et de taures ou de veaux. En 1982, une étude montrait que près des trois quarts des vaches laitières étaient commercialisées vers les encans. La situation serait semblable pour les taureaux. Bien qu'elle n'ait guère changé depuis, il semble que les abattoirs encouragent maintenant les éleveurs à livrer directement les vaches laitières à l'abattoir sans passer par l'encan. On estime actuellement que 35% des vaches laitières vont directement du producteur à l'abattoir.

Pour ce qui est des bouvillons et des taures, plus de 75% des animaux sont vendus directement à l'abattoir, les autres étant

vendus à l'encan et aux commerçants. Il y a tout lieu de croire que les sujets provenant de parquets d'engraissement (animaux de boucherie) sont dirigés directement vers l'abattoir dans une proportion de plus de 95%.

Quant aux veaux de vaches laitières, ils prennent à 95% la route des encans où un bon nombre sont achetés pour être engraissés comme veaux de grain ou de lait lourds. A maturité, ils sont vendus en majorité par les producteurs aux abattoirs (65%). Seulement 35% des veaux de grain passent par les encans.

En fait, c'est avec le boeuf et plus particulièrement avec la vache de réforme et le veau que le problème de l'identification des animaux est le plus criant.

. Porcs

Les porcs d'engraissement du Québec sont directement expédiés par les producteurs dans une très large proportion aux abattoirs, moins de 5% passant par le réseau des encans. Pour les sujets reproducteurs, la situation est inverse. Il faut dire que les abattoirs sont en mesure de répondre, dans chacune des régions du Québec, aux besoins des producteurs. Il est à noter que dans la région 04 (Nicolet), la capacité d'abattage est trois fois supérieure à la production régionale.

. Volailles

Dans ce type d'élevage, tous les sujets passent directement du producteur à l'abattoir. Cependant, bien que des producteurs détiennent des quotas dans toutes les régions du Québec, plusieurs d'entre elles ne disposent pas d'abattoir. C'est notamment le cas des régions 01 (Bas Saint-Laurent/Gaspésie), 05 (Estrie), 08 (Outaouais), 09 (Abitibi/Témiscamingue), 11 (Mauricie) et 12 (Saguenay-Lac-Saint-Jean). Ce sont donc les régions les mieux pourvues en abattoirs qui reçoivent les volailles des producteurs des régions périphériques. Ce qui suppose un mouvement assez important de volailles entre les régions.

De plus, comme l'illustre le tableau 7, on assiste à un transfert de volailles d'une province à l'autre, notamment pour alimenter les usines de transformation. Ainsi, un certain pourcentage des volailles abattues au Québec proviennent des Maritimes et de l'Ontario alors que des producteurs québécois envoient des lots d'oiseaux en Ontario.

TABLEAU 7

ARRIVAGES AU QUEBEC ET SORTIES HORS QUEBEC
D'ANIMAUX VIVANTS, 1985

ARRIVAGES DANS LES ABATTOIRS DU QUEBEC PAR PROVINCE D'ORIGINE		SORTIES DU QUEBEC VERS LES AUTRES PROVINCES	
BOVINS D'ABATTAGE	TETES	BOVINS D'ABATTAGE	TETES
ONTARIO	28,398	ONTARIO	2,675
MARITIMES	406	MARITIMES	199
VEAUX D'ABATTAGE		VEAUX D'ABATTAGE	
ONTARIO	34,786	ONTARIO	3,971
MARITIMES	100	MARITIMES	---
AGNEAUX ET MOUTONS		AGNEAUX ET MOUTONS	
ONTARIO	4,741	ONTARIO	989
MARITIMES	167	MARITIMES	---
PORCS		PORCS	
ONTARIO	339,924	ONTARIO	28
MARITIMES	60,314	MARITIMES	---
VOLAILLES-POULETS DE GRILL		VOLAILLES-POULETS DE GRILL	
ONTARIO	1,380,000	ONTARIO	2,780,500
NOUVEAU BRUNSWICK	380,000	NOUVEAU BRUNSWICK	---
ETATS-UNIS	561,168	ETATS-UNIS	40,726
DINDONS DE GRILL		DINDONS DE GRILL	
ONTARIO	---	ONTARIO	---
NOUVEAU BRUNSWICK	---	NOUVEAU BRUNSWICK	41,250
GROS DINDON		GROS DINDON	
ONTARIO	---	ONTARIO	---
NOUVEAU BRUNSWICK	---	NOUVEAU BRUNSWICK	6,220
POULES (CONSERVERIE)		POULES (CONSERVERIE)	
ONTARIO	---	ONTARIO	1,721,160
MARITIMES	255,500	MARITIMES	

SOURCES: -AGRICULTURE CANADA, REVUE DU MARCHE DES BESTIAUX.
-MINISTERE DE L'AGRICULTURE DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC,
DIRECTION DES PRODUCTIONS ANIMALES,
DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES.

. **Ovins**

La plus grande majorité des agneaux, que ce soit l'agneau pour abattage rituel ou l'agneau lourd, passe de la ferme à l'encan. Une entente avec la Fédération des producteurs d'ovins vise éventuellement à faire en sorte que 100% des agneaux passent par les encans. Il est à signaler que les abattoirs des régions 07 (Châteauguay) et 10 (Montréal-l'Assomption) reçoivent les deux tiers de tous les agneaux du Québec, ce qui signifie un certain mouvement d'animaux inter-région.

En fait, la surcapacité d'abattage de bovins au Québec expliquerait en bonne partie l'importance du mouvement des animaux entre les régions et entre les provinces. Ce mouvement inter-régional a été clairement démontré par une étude d'Agriculture Canada publiée en 1984. L'étude fédérale menée par la Direction régionale du développement régional estime qu'à peine la moitié des bovins sont abattus dans leurs régions respectives. En effet, les abattoirs fonctionnent à moins de 50% de leur capacité théorique ce qui les oblige à aller chercher des animaux dans les autres régions du Québec et même hors Québec pour répondre aux besoins du marché et assurer leur rentabilité. Cette situation n'est cependant pas récente et cette contrainte économique aura tendance à rationaliser le nombre d'établissements identifiés comme abattoirs de boeuf.

On rencontre un phénomène similaire dans le cas de l'agneau. On doit en effet importer et abattre içi un nombre élevé d'agneaux pour répondre à la demande du marché ethnique.

. **Programme de transport**

Vient s'ajouter à la surcapacité d'abattage, le peu de compétition entre les abattoirs dans les régions éloignées. Le programme agricole d'aide au transport des animaux permet d'apporter certains correctifs dans les régions périphériques, soit 01 (Bas Saint-Laurent/Gaspésie), 02 (Québec), 08 (Outaouais) et 12 (Saguenay-Lac-Saint-Jean). Ce programme compense le producteur quant aux frais additionnels de transport entraînés par le déplacement de ses animaux des régions périphériques vers les abattoirs des régions du centre du Québec. Ainsi, dans le cadre de ce programme, 94 487 têtes de bétail ont été subventionnées en 1985-86, en grande majorité des porcs mais aussi des bovins, des veaux et quelques centaines d'agneaux.

Ce déplacement des animaux accroît la difficulté d'identifier la provenance d'un animal et de rejoindre un éleveur qui aurait vendu un animal malade ou contaminé.

4. L'INDUSTRIE DES VIANDES AU QUEBEC

Le portrait global de l'industrie des viandes au Québec n'est pas facile à tracer étant donné la multitude d'intervenants qui jouent un rôle dans ce vaste réseau. De plus, l'information disponible est souvent incomplète ou imprécise, empêchant ainsi l'élaboration d'un tableau exhaustif très précis de la situation.

L'industrie des viandes compte plusieurs entreprises ou établissements qui effectuent un bon nombre d'activités distinctes: abattage, salle de coupe, charcuterie, salaison, conserverie, usine de mets préparés. Parmi ces entreprises ou établissements, un bon nombre sont spécialisés dans un type d'activité en particulier.

Le réseau de commercialisation des viandes s'articule autour de trois pôles distincts: l'abattage, la transformation et la distribution. On compte au total 879 établissements impliqués dans l'une ou l'autre de ces activités de commercialisation, soit 248 abattoirs, 325 établissements oeuvrant dans la transformation, 191 dans la coupe à forfait et 115 dans le transport et la distribution. (Tableau 8) On dénombre également 26 000 établissements ou entreprises oeuvrant dans la vente au détail de produits carnés, incluant la restauration.

4.1 L'abattage

. L'abattage inspecté

On dénombrait au Québec, en 1985, environ 248 abattoirs dont 82 sous inspection qui employaient près de 6 000 personnes-année. Ces entreprises ont abattu au cours de la même année plus de 100 millions de têtes de volailles, plus de 5 millions de têtes de porcs, plus de 300 000 têtes de boeufs et 300 000 têtes de veaux. (Tableaux 9 et 10) Si on se base sur les capacités théoriques d'abattage, il s'agit là de taux d'utilisation de l'ordre de 80% pour la volaille, de plus de 100% pour le porc et de 50% pour le boeuf et le veau.

Le fait majeur qui ressort lorsqu'on analyse les données sur l'abattage, peu importe l'espèce abattue, c'est le phénomène de concentration des établissements oeuvrant dans ce domaine. En effet, quelques douzaines d'établissements ou d'entreprises seulement assurent l'abattage de 80% de la viande. En marge,

TABLEAU 8

PROFIL DE L'INDUSTRIE DE L'ABATTAGE, DE LA TRANSFORMATION ET DE LA COMMERCIALISATION DE LA VIANDE
NOMBRE DE PERMIS ET/OU ETABLISSEMENTS PAR REGION AGRICOLE, QUEBEC, 1985.

REGION AGRICOLE	ABATTOIRS									ATELIERS DE TRANSFORMATION				COUPES A FORFAIT	TRANSP. DIST.	GRAND TOTAL (ABAT,TRANSF,DIST)		
	INSPECTION PERMANENTE				AUTRES		TOTAL			"CIE"		"C1"						
	VIANDE ROUGE		VOLAILLE ET LAPIN		A"4	DITS "B"*												
RESPONSABILITE	FED.	PRO.	FED.	PRO.	PRO.	PRO.	FED.	PRO.	TOTAL	FED.	PRO.	PRO.	TOTAL	PRO.	PRO.	FED.	PRO.	TOTAL
01-BAS ST-LAURENT, GASPESIE	4	2				16	4	18	22	2		15	17	43	16	6	92	98
02-QUEBEC	2	1	2		2	21	4	24	28	15	1	25	41	16	22	19	88	107
03-BEAUCE	3	3	2			18	5	21	26	2		5	7	20	11	7	57	64
04-NICOLET	5	1		1		14	5	16	21	2		5	7	8	2	7	31	38
05-SHERBROOKE	2	3	1			24	3	27	30	4	2	11	17	18	8	7	66	73
06-RICHELIEU	4		7			13	11	13	24	10	1	8	19	13	3	21	38	59
07-CHATEAUGUAY	4	2	2	1		11	6	14	20	9		8	17	2	1	15	25	40
08-OUTAOUAIS	3				1	2	3	3	6	2		4	6	31	5	5	43	48
09-ABITIBI, TEMISCAMINGUE	2	1				3	2	4	6	1		4	5	8	3	3	19	22
10-L'ASSOMPTION	8		7	1	1	20	15	22	37	96		53	149	13	19	111	107	218
11-TROIS-RIVIERES	3	3				12	3	15	18	10		11	21	4	7	13	37	50
12-SAGUENAY, LAC-ST-JEAN	2					8	2	8	10	6		13	19	15	18	8	54	62
TOTAL FEDERAL	42		21				63			159						222		
TOTAL PROVINCIAL		16		3	4	162		185			4	162		191	115		657	
GRAND TOTAL		58		24	4	162			248				325		115			879

* EXEMPTES DU BANS PERMIS

SOURCES: -MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC,
-DIRECTION DE L'INSPECTION DES PRODUITS CARNES, DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES.

plusieurs petites entreprises opèrent avec un faible volume d'abattage et des installations plus restreintes. Ces entreprises rendent cependant d'importants services aux agriculteurs. Ainsi, selon un relevé effectué en 1981, l'éleveur de porcs ou de bovins trouve, dans la plupart des régions, un service d'abattage et de coupe de viande à moins de 30 km. En 1986, rien ne permet d'affirmer que la situation ait sensiblement changé.

Chaque région agricole est dotée d'établissements qui effectuent l'abattage sous inspection pour la viande rouge. Ainsi, on dénombre entre deux et huit abattoirs de viande rouge sous inspection permanente par région agricole, soit un total de 58 pour le Québec, 42 sous inspection fédérale et 16 sous inspection provinciale. (Tableau 9) C'est le porc qui remporte la palme du volume d'abattage avec plus de 100 000 têtes dans sept des douze régions agricoles. Quant à l'abattage du veau et du boeuf, il dépasse 20 000 têtes dans cinq régions.

Pour l'abattage des volailles, seulement sept régions disposent d'établissements qui effectuent l'abattage sous inspection, soit les régions 02 (Québec), 03 (Beauce), 04 (Nicolet), 05 (Estrie), 06 (Richelieu), 07 (Chateauguay) et 10 (Montréal-l'Assomption). Les régions de Beauce, du Richelieu et de Montréal-l'Assomption assurent à elles seules 86% de tout l'abattage. (Tableau 10)

. **L'abattage non inspecté**

Quant aux abattoirs exemptés ou sans permis, dits "B", on en dénombre 162 au Québec. Ils font l'objet d'inspections sanitaires bimensuelles mais sans examen systématique ante et post-mortem. Chaque région agricole peut se prévaloir des services offerts par de tels abattoirs dont le nombre varie entre 2 et 24 par région. (Tableau 11) Tous les types d'animaux, ou presque, y sont abattus. En 1985, l'abattage de bovins dans ces abattoirs comptait pour 8,5% des abattages inspectés et pour 2% dans le cas des veaux. Cependant, le pourcentage de bovins, d'ovins et de caprins ne recevant aucune inspection ante et post-mortem est supérieur au volume d'abattage de ces mêmes espèces dans les établissements "Approuvé Québec". Dans le porc et la volaille, ce pourcentage représentait moins de 0,5% du volume reçu dans les établissements "Approuvé Canada" et "Approuvé Québec". Au total, 57 000 têtes d'animaux à viande rouge et 517 000 têtes d'oiseaux abattus dans les abattoirs dits "B" n'ont pas reçu l'inspection ante et post-mortem.

Il nous apparaît opportun ici de tracer un profil des abattoirs opérant sans permis ou exemptés de permis depuis le 14 juin 1977, soit des abattoirs dits "B". Les informations ayant servi à l'élaboration de ce profil ont été recueillies par les inspecteurs du MAPAQ lors de leurs visites périodiques auprès de 156 de ces établissements.

TABLEAU 9

ABATTOIRS DE VIANDE ROUGE SOUS INSPECTION PERMANENTE
CAPACITES THEORIQUES ET ABATTAGES, QUEBEC, 1985.

REGION AGRICOLE	NOMBRE ETABL.	BOEUFS		VEAUX		PORCS		OVINS	CAPRINS	EMPLOI
		CAP.	ABATTAGE	CAP.	ABATTAGE	CAP.	ABATTAGE	ABATTAGE	ABATTAGE	ESTIME
						TETES				
01-BAS ST-LAURENT, GASPESIE	6	14,500	7,538	7,500	6,242	43,500	69,413	7,243	18	97
02-QUEBEC	3	3,700	583	300	402	669,685	832,101	160	10	634
03-BEAUCE	6	58,000	52,303	9,575	6,980	648,288	541,258	3,058	2	416
04-NICOLET	6	71,000	80,425	152,600	84,544	1,260,000	1,412,063	351	0	499
05-SHERBROOKE	5	23,450	7,053	5,000	2,362	818,300	894,842	2,225	204	370
06-RICHELIEU	4	19,800	6,289	11,500	53,034	511,800	759,832	5,340	1,376	138
07-CHATEAUGUAY	6	114,500	53,869	123,400	34,760	55,600	24,229	11,579	424	98
08-OUTAOUAIS	3	15,450	7,019	4,850	973	64,330	5,223	2,478	88	35
09-ABITIBI / TEMISCAMINGUE	3	17,400	3,661	2,500	1,267	3,120	1,058	251	2	37
10-L'ASSOMPTION	8	185,000	56,363	239,095	107,307	437,100	321,916	33,056	2,558	374
11-TROIS-RIVIERES	6	78,350	28,624	93,225	22,715	121,000	123,411	1,911	67	95
12-SAGUENAY, LAC-ST-JEAN	2	6,250	1,729	16,000	6,471	51,500	22,658	590	0	N.D.
INSPECTION PROVINCIALE	16		18,904		14,875		18,570	5,160	234	
INSPECTION FEDERALE	42		286,552		312,182		4,989,434	63,082	4,515	
GRAND TOTAL	58	607,400	305,456	665,545	327,057	4,684,223	5,008,004	68,242	4,749	2,793

SOURCES: -MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC
-DIRECTION DE L'INSPECTION DES PRODUITS CARNES
-DIRECTION DU DEVELOPPEMENT INDUSTRIEL
-DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES.

TABLEAU 10

ABATTAGE DE VOLAILLES DANS LES ETABLISSEMENTS SOUS INSPECTION PERMANENTE
ET ESTIME DE CAPACITE D'ABATTAGE, QUEBEC, 1985.

REGION AGRICOLE	NOMBRE D'ETABL.	POULETS	POULES	JEUNES DINDES	DINDES ADULTES	CANARDS	CAILLES	AUTRES	TOTAL	ESTIME CAPACITE	NOMBRE D'EMPLOYES
					TETES						
01-BAS ST-LAURENT, GASPESIE											
02-QUEBEC	2	5,905,965	33,440						5,939,405	8,400,000	138
03-BEAUCE	2	11,616,918	216,770	564,130	41,460				12,439,278	12,420,575	176
04-NICOLET	1	52,461	1,775	2,909				630	57,775	500,000	11
05-SHERBROOKE	1					597,401			597,401	700,000	45
06-RICHELIEU	7	41,892,671	501,245	3,903,109	34,857	35,109	511,210	25,012	46,903,213	61,168,240	1,044
07-CHATEAUGUAY	3	2,946,747	132,281				3,297,501	4,475	6,381,004	6,450,000	109
08-OUTAOUAIS											
09-ABITIBI / TEMISCAMINGUE											
10-L'ASSOMPTION	8	32,771,738	1,570,496	64,269	1,425		214,508	8,680	34,631,116	46,673,530	643
11-TROIS-RIVIERES											
12-SAGUENAY, LAC-ST-JEAN											
INSPECTION PROVINCIALE	3	401,398	2,809	11,977	1,325	0	0	9,310	426,819		
INSPECTION FEDERALE	21	94,785,102	2,453,198	4,522,440	76,437	632,510	4,023,219	29,487	106,522,373		
TOTAL **	24	95,186,500	2,456,007	4,534,417	77,742	632,510	4,023,219	38,797	106,949,192	136,312,345	2,166

SOURCES: -MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC.
-DIRECTION DE L'INSPECTION DES PRODUITS CARNES,
-DIRECTION DU DEVELOPPEMENT INDUSTRIEL,
-DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES.

** comprend aussi deux abattoirs de lapins

TABLEAU 11

ABATTOIRS DITS "B" (EXEMPTES OU SANS PERMIS)
ABATTAGES ANNUELS, QUEBEC, 1985

REGION AGRICOLE	NOMBRE ENTREPRISES	VACHES LAITIERES	AUTRES BOVINS	VEAUX	PORCS	OVINS CAPRINS	TOTAL V.ROUGE	VOLAILLES	AUTRES
					TETES				
01-BAS ST-LAURENT, GASPESIE	16	304	1,816	322	1,530	113	4,085		
02-QUEBEC	21	1,094	1,902	994	1,990	646	6,626	16,844	161
03-BEAUCE	18	561	2,601	536	886	35	4,619	5,475	
04-NICOLET	14	1,406	1,075	510	1,733	627	5,351	491	14
05-SHERBROOKE	24	1,922	3,464	874	3,073	426	9,759	53,540	10
06-RICHELIEU	13	641	717	597	1,278	226	3,459	56,052	74
07-CHATEAUGUAY	11	1,110	1,313	606	1,020	1,164	5,213	12,663	631
08-OUTAOUAIS	2	9	166	56	86	60	377	5,050	
09-ABITIBI, TEMISCAMINGUE	3	71	808	147	252	85	1,363		
10-L'ASSOMPTION	20	1,110	964	959	2,346	4,266	9,645	365,950	5,014
11-TROIS-RIVIERES	12	750	616	482	775	166	2,789	1,372	52
12-SAGUENAY, LAC-ST-JEAN	8	836	922	257	1,830	348	4,193	139	44
TOTAL	162	9,814	16,364	6,340	16,799	8,162	57,479	517,576	6,000

SOURCES: -MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC,
-DIRECTION DE L'INSPECTION DES PRODUITS CARNES,
-DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES.

Ce relevé a d'abord permis d'avoir une idée assez précise de l'âge des exploitants d'abattoirs dits "B". On apprend donc que 40% ont plus de 60 ans et 67% plus de 50 ans. Comme les exemptions de permis ont été accordées strictement à l'exploitant et que le privilège n'est pas transmissible, le propriétaire devra, pour disposer de son exploitation, choisir entre l'arrêt de ses opérations ou la vente d'une bâtisse non normalisée avec équipements d'abattage mais avec une valeur d'achalande réduite.

Par ordre d'importance, les établissements de catégorie dits "B" abattent du boeuf (131), du veau (120), du porc (97), de l'agneau (68), de la volaille (30) et du lapin (17). Si on établit le volume d'abattage annuel pour les différentes espèces d'animaux à viande rouge, on constate que plus du tiers des établissements, soit 44 sur 130, abattent moins de 200 têtes par année alors que 35 abattent plus de 600 têtes et seulement 14 plus de 800 têtes. Parmi les 30 abattoirs de volailles, seulement dix abattent plus de 10 000 oiseaux par année et trois seulement plus de 50 000 oiseaux. Par ailleurs, douze établissements abattent moins de 2 000 oiseaux par année. Il est à noter que neuf abattoirs reçoivent à la fois de la volaille et du lapin.

Si l'on convertit le nombre de têtes en poids vif (livres), il apparaît que la grande majorité des abattoirs (123) abattent pour moins de 400 000 livres de viande par année, soit l'équivalent de huit bovins par semaine. Seulement douze abattoirs abattent plus de 600 000 livres et deux plus de 800 000 livres de viande annuellement.

Quant aux activités d'abattage, il est clair que certains établissements opèrent surtout au début de la semaine. Mais on ne saurait relier ce niveau accru d'activité avec une disponibilité du bétail vendu par encan. Un bon nombre de ces établissements (40) disent opérer selon le besoin.

Au chapitre des locaux dont disposent les abattoirs dits "B", la majorité est équipée d'une salle de réfrigération. Environ les deux tiers utilisent également un enclos d'animaux, une salle de déchets et opèrent un atelier de détail. Quant aux équipements et aux services, l'ensemble des abattoirs dits "B" ont l'eau froide et chaude; la plupart disposent également d'un treuil, d'une scie électrique et d'un rail pour les opérations d'abattage.

Pour ce qui est des différentes opérations effectuées dans ces abattoirs, on note que sur 154 entreprises qui font l'abattage, 127 effectuent la découpe, 116 font de la charcuterie, 46 combinent l'abattage et la charcuterie et 45 font les trois opérations à la fois.

. **L'importance de l'abattage inspecté et non inspecté**

L'abattage sous inspection permanente ante et post-mortem se fait au Québec dans 82 établissements dont 63 sous inspection fédérale et 19 sous inspection provinciale pour la viande rouge ainsi que pour la volaille et le lapin. Sur la base du nombre de têtes abattues, ce réseau représente 99% de tout l'abattage au Québec, soit 92,1% dans le bovin, 98,1% dans le veau, 99,7% dans le porc, 89,9% dans les ovins et caprins et 99,5% dans la volaille. Les 19 abattoirs sous inspection provinciale ne représentent qu'une faible part de ce volume d'abattage, soit environ 1% dans la viande rouge et moins de 0,5% dans la volaille.

A l'inverse, l'abattage dans les abattoirs dits "B" se fait sans inspection permanente ante et post-mortem. On compte 162 établissements de ce type au Québec qui sont sous juridiction provinciale. Sur la base des têtes abattues déclarées par 154 de ces établissements, ce circuit représente 57 479 têtes de viande rouge (vache, boeuf, veau, porc, agneau, chèvre) abattues en 1985, soit 1% de l'abattage total et 517 576 têtes de volailles, soit 0,5% de tout l'abattage de cette catégorie au Québec. Ainsi, le volume total d'abattage des abattoirs dits "B" est du même ordre de grandeur que celui des abattoirs "Approuvé Québec". Ensemble, ils ne représentent que 2% de l'abattage total en 1985. Pour le bovin seulement, l'abattage dit "B" représente 7,9% du total tandis que celui "Approuvé Québec" représente 5,7% des têtes abattues.

4.2 La transformation, la distribution et la vente au détail

Le Québec compte 325 établissements qui effectuent la transformation des viandes, dont 159 sous inspection fédérale (permanente ou régulière), quatre établissements sous inspection provinciale permanente et les autres sous inspection périodique. Certains de ces établissements sont spécialisés alors que d'autres effectuent plus d'une opération de transformation. Dans l'ensemble, les établissements sous responsabilité provinciale sont de moindre envergure; l'embauche et le niveau d'activité sont également beaucoup moins importants que pour les établissements sous inspection fédérale dont une partie de la production est normalement destinée aux autres provinces ou à d'autres pays. (Tableau 12)

Près de la moitié des établissements de transformation oeuvrent dans la région de Montréal. On retrouve cependant des activités de coupe et de charcuterie dans la plupart des régions agricoles. Les salaisons et les conserveries spécialisées sont situées dans quelques régions seulement. On dénombre, en outre, 191 établissements qui effectuent de la coupe de viande à forfait. Ces éta-

blissements offrent uniquement des services de découpe de viande moyennant rémunération et ne font pas la vente de produits carnés.

Les transporteurs distributeurs qui opèrent dans le secteur des viandes sont au nombre de 115 et se répartissent sur l'ensemble du territoire québécois. Quant aux détaillants impliqués dans la vente de produits carnés, on évalue leur nombre à 26 000. (Tableau 13)

TABLEAU 12

VOLUME D'ABATTAGES PAR ESPECE ANIMALE ET PAR CATEGORIE
ET SELON LES NIVEAUX DE RESPONSABILITE
QUEBEC, 1985

		BOVINS			VEAUX	PORCS	OVINS ET CAPRINS			VIANDE ROUGE	VOLAILLES
		VACHES LAIT.	AUTRES BOVINS	TOTAL			OVINS	CAPRINS	TOTAL	SOUS-TOTAL	
ABATTAGES INSPECTES											
FEDERAL	TETES			286,552	312,182	4,989,434	63,082	4,515	67,597	5,655,765	106,522,373
	POURCENT.			86.4	93.6	99.3			83.3		99.1
PROVINCIAL	TETES			18,904	14,875	18,570	5,160	234	5,394	57,743	426,819
	POURCENT.			5.7	4.5	0.4			6.6		0.4
SOUS-TOTAL	TETES			305,456	327,057	5,008,004	68,242	4,749	72,991	5,713,508	106,949,192
	POURCENT.			92.1	98.1	99.7			89.9		99.5
ABATTAGES NON INSPECTES											
PROVINCIAL "B"	TETES	9,814	16,364	26,178	6,340	16,799			8,162	57,479	517,576
	POURCENT.			7.9	1.9	0.3			10.1		0.5
GRAND TOTAL	TETES			331,634	333,397	5,024,803			81,153	5,770,987	107,466,768

SOURCES: -MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC.
-DIRECTION DE L'INSPECTION DES PRODUITS CARNES,
-DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES.

TABLEAU 13

ETABLISSEMENTS IMPLIQUES DANS LA VENTE AU DETAIL DE PRODUITS CARNES
NOMBRE PAR CATEGORIE, SOUS LA RESPONSABILITE DU MINISTERE ET DES VILLES
QUEBEC, 1985.

CATEGORIE	M.A.P.A.Q.	TROIS-RIVIERES	SHERBROOKE	QUEBEC	C.U.M.	TOTAL
Boucheries	818	18	9	134	179	1,158
Boulangeries - patisseries	121	14	6	57	164	362
Brasseries	381	9	8	66	217	681
Cafeterias	909	26	33		575	1,543
Cantines mobiles	295	1	11			307
Casse-croutes	3,533	58	48			3,639
Centres d'accueil	746	4	43		292	1,085
Charcuteries	204	12	8		49	273
Distributeurs automatiques	414	36	40		281	771
Epiceries - Boucheries	2,699	19	29		999	3,746
Garderies	278	1	28		187	494
Hopitaux	141	3	5	17	70	236
Restaurants	6,316	69	105	560	3,544	10,594
Restaurants a service rapide	215	12	21			248
Restaurants - emporter	182	12				194
Supermarches	135	10				145
Traiteurs	359	5	17	10	127	518
TOTAL	17,746	309	411	844	6,684	25,994

SOURCES: -MINISTERE DE L'AGRICULTURE DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC.
-DIRECTION DE LA NORMALISATION DES ALIMENTS,
-DIRECTION DES ETUDES ECONOMIQUES, SERVICE DES ANALYSES SECTORIELLES.

5. LES VIANDES NON COMESTIBLES

5.1 L'importance économique

Le secteur des viandes non comestibles génère une activité économique importante pour le Québec. Le volume des produits récupérés pour l'année 1985, qui comprend les animaux morts à la ferme ou confisqués à l'abattoir, les sous-produits d'abattage et de charcuterie et les huiles non comestibles, est de 432 000 tonnes pour une valeur totale de 41$ millions de dollars. Cette activité économique est importante en soi car elle dépasse en valeur celle de plusieurs productions agricoles. Par ailleurs, on estime que le manque à gagner causé par les animaux morts à la ferme ou confisqués à l'abattoir représente environ 50$ millions annuellement.

Selon les statistiques disponibles, il apparaît qu'en 1985, près de 20 000 bovins morts, plus de 40 000 veaux et de 200 000 porcs auxquels il faut ajouter plus d'un million et demi de kilos de volaille, ont été récupérés. Ce service de récupération est indispensable autant pour les éleveurs que pour les abattoirs. D'autre part, la récupération des sous-produits d'abattage et de charcuterie constitue un revenu important qui influence positivement la rentabilité des établissements de transformation.

Pour avoir un estimé de la valeur des produits récupérés dans les abattoirs et les charcuteries, il suffit de subdiviser les sous-produits en quatre catégories: la peau; les produits comestibles par les humains (sang, abats, gras); les produits servant de nourriture animale (poumons, rate); et les produits pour le fondoir (gras non comestible, viande confisquée). Le prix payé pour ces sous-produits varie selon les conditions du marché tant national qu'international. Selon les prix en vigueur en août 1986, on peut estimer les revenus pour les sous-produits d'un boeuf à 83,78$ par tête et pour un porc à 4,93$. Ces revenus d'appoint pris en considération par les exploitants d'abattoirs dans l'estimation des coûts du service d'abattage jouent un rôle important dans le choix de l'éleveur du lieu où faire abattre ses animaux.

La valeur des immobilisations de tous les ateliers d'équarrissage sous permis y compris la flotte de camions atteint 114 millions de dollars. Ce secteur fournit de plus des emplois directs à 678 personnes-année. Enfin, le chiffre d'affaires pour le Québec de tout le secteur des viandes non comestibles est évalué à plus de 107 millions de dollars. (Tableau 14)

TABLEAU 14

EVALUATION DU SECTEUR DES VIANDES NON COMESTIBLES DU QUEBEC 1985

Valeur immobilière de tous les ateliers d'équarrissage sous permis	
Fondoirs - Préparations générales Dépôts - Désossements Préparations spéciales - Relais Conserveries animales Viandes crues	90 932 000 $
Valeur immobilière pour la flotte de camions	23 120 000 $
Total d'immobilisation	114 052 000 $
Emplois directs pour tout le secteur des viandes non comestibles sous permis au Québec	678 personnes
Chiffres d'affaires de tout le secteur des viandes non comestibles pour le Québec comprenant tous les genres de permis émis	107 650 000 $

Sources: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
Direction de l'inspection des produits carnés

Deux types d'entreprises s'occupent de la disposition des viandes impropres à la consommation humaine, soit les récupérateurs et les ateliers d'équarrissage. Ces établissements se partagent, pour 1986, 111 permis émis par le MAPAQ. Le tableau 15 fournit le détail sur le type et le nombre de permis accordés. Il est à noter que si on compare le Québec aux autres provinces pour ce qui est de sa réglementation et de son implication en matière de viandes non comestibles, celui-ci y consacre plus de ressources.

5.2 Sources d'approvisionnement

L'approvisionnement du secteur des viandes non comestibles peut se diviser en trois grandes catégories: les animaux morts à la ferme, les sous-produits de viandes non comestibles et les huiles non comestibles.

Les animaux morts peuvent être soit envoyés directement aux fondoirs pour être transformés en farine (concentré protéique) et en gras non comestibles ou soit être traités dans les ateliers d'équarrissage pour servir comme nourriture animale dans les visonnières, les jardins zoologiques ou les conserveries animales, par exemple.

Concernant les sous-produits de viandes non comestibles, ils peuvent être destinés soit à l'alimentation animale, soit aux fondoirs. On récupère donc pour l'alimentation animale les parties saines telles les poumons, les intestins, les glandes mammaires et les autres organes, qui ne sont pas utilisées au Canada pour l'alimentation humaine. Les sous-produits ainsi récupérés ont totalisé plus de 45 000 tonnes en 1985 si on inclut les importations des autres provinces et des Etats-Unis. Quant aux principaux débouchés pour ces sous-produits, il y a les ateliers de préparation de nourriture animale du Québec mais la majorité (83%) des sous-produits sont exportés vers les provinces voisines, les Etats-Unis et même l'Europe. (Tableau 16)

Pour ce qui est des résidus destinés aux fondoirs, tels les os, le gras, les carcasses confisquées et les parties non comestibles des animaux, ils proviennent principalement des abattoirs, des charcuteries, des boucheries.

Enfin, les huiles non comestibles regroupent les matières grasses qui ont été utilisées dans les industries de transformation alimentaire et dans la restauration ainsi que les gras résiduels produits lors de la cuisson des viandes.

TABLEAU 15

PERMIS EMIS POUR 1986

DANS LE SECTEUR DES VIANDES NON COMESTIBLES

Récupérateurs

RA	(Récupération de carcasses)	14
RB	(Récupération de sous-produits)	26
RC	(Récupération d'huiles non comestibles)	23

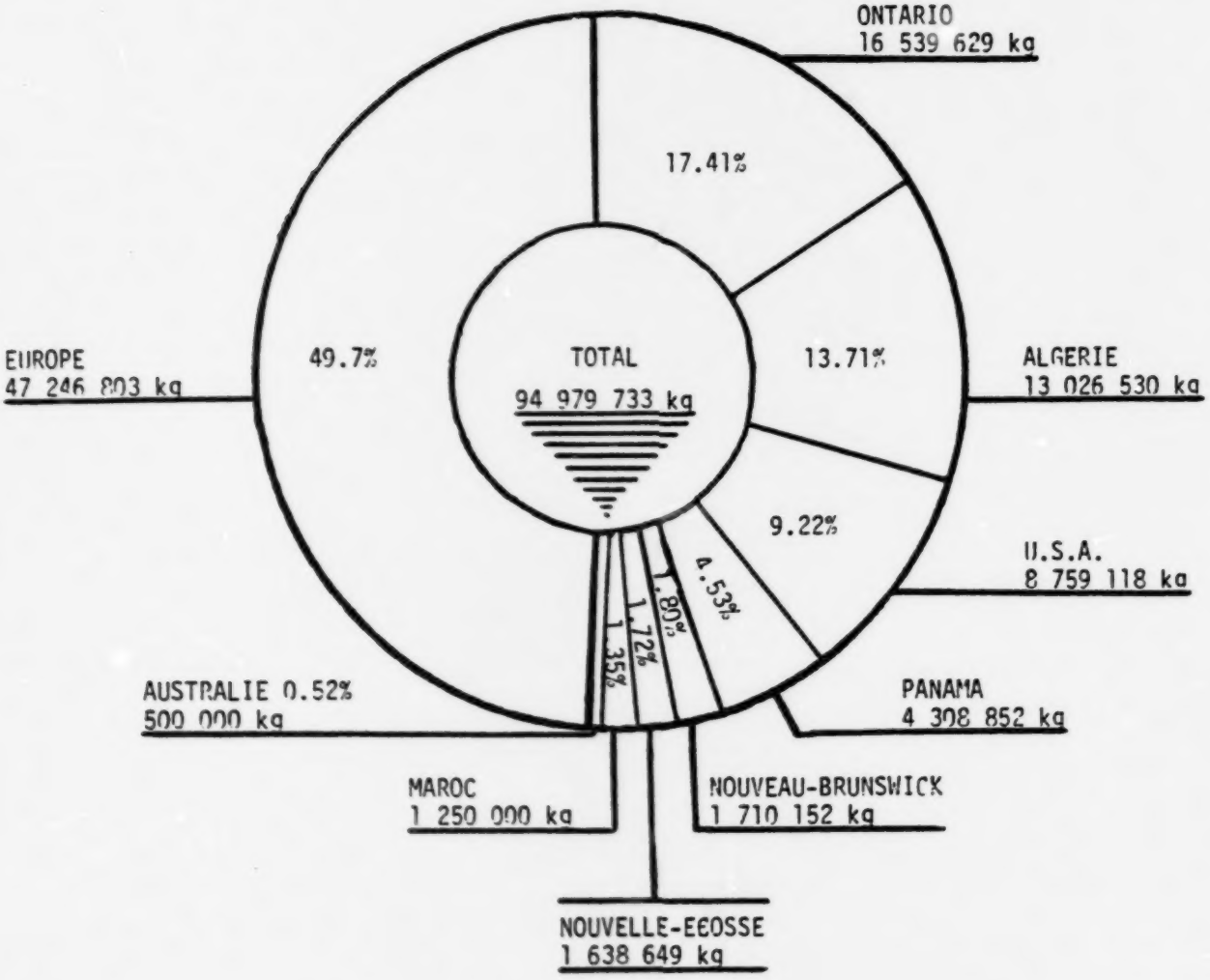
Ateliers d'équarrissage

Fondoirs	5	
Préparations générales	4	(Inspection permanente)
Préparations spéciales	17	
Dépôts	10	
Désossements	6	(Inspection permanente)
Viandes crues	3	
Relais	2	
Conserverie animale	1	(Inspection permanente)
	111	

Sources: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation du Québec
Direction de l'inspection
des produits carnés

TABLEAU 16

EXPORTATION HORS QUEBEC
DE VIANDES ET D'HUILES NON COMESTIBLES
POUR L'ANNEE 1985



Sources: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation du Québec
Direction de l'inspection
des produits carnés

Les sous-produits provenant de viandes non comestibles sont vendus au Québec, notamment dans les meuneries, dans l'industrie du savon et des cosmétiques ainsi que dans différentes entreprises (visonnières, jardins zoologiques, chenils) ayant besoin de nourriture animale. Mais ils sont aussi expédiés hors Québec. En 1985, un total de 95 000 tonnes de produits finis a été exporté.

5.3 Réglementation des viandes impropres

L'inspection effectuée par Agriculture Canada relativement aux viandes non comestibles se limite à la surveillance de ces produits dans les établissements sous inspection "Approuvé Canada". La récupération est effectuée par les entreprises détentrices d'un permis de récupération émis par le MAPAQ.

La réglementation promulguée par le gouvernement québécois à la suite des enquêtes de la C.E.C.O. sur les viandes avariées, en 1975, a conduit à une surveillance étroite des opérations des entreprises et impose notamment l'inspection permanente durant les heures d'opérations dans les ateliers d'équarrissage où s'effectue le désossement d'animaux morts. Cette réglementation oblige les entreprises qui oeuvrent dans le secteur des viandes non comestibles à détenir un permis pour opérer. Il existe trois types de permis de récupération et huit types de permis d'ateliers d'équarrissage. (Tableau 15)

Les inspecteurs affectés à la surveillance des viandes impropres à la consommation humaine limitent principalement leur action aux entreprises détentrices de permis et à des enquêtes lors de plaintes précises. En 1984-85, les treize inspecteurs en poste ont représenté, en salaires et en frais de déplacement, un coût total de 566 400$ au gouvernement québécois.

La réglementation en vigueur depuis 1975 a permis de contrôler les entreprises et d'éviter qu'elles n'introduisent des produits carnés non comestibles parmi les viandes comestibles. Elle a favorisé la rationalisation de ce secteur et la croissance des exportations des sous-produits.

Par contre, on constate que la multiplicité des permis mais aussi la nature même des débouchés laissent peu de marge de manoeuvre aux entreprises pour qu'elles puissent s'adapter aux changements qui interviennent dans ce secteur et aux besoins d'un marché en évolution. Nous observons présentement une exclusivité territoriale et une concentration des entreprises, spécialement des fondoirs. Ces activités sont actuellement concentrées dans quatre établissements au Québec. Il faut dire que la quantité de matiè-

res premières disponibles est déterminante pour l'opération d'un fondoir, ce qui explique que les régions périphériques soient moins avantagées. Là où la situation est la plus critique, c'est dans l'est du Québec où il n'y a qu'un seul établissement. Il est à noter que deux régions du Québec, la Gaspésie et l'Abitibi-Témiscamingue, ne bénéficient d'aucun service organisé de récupération d'animaux morts.

6. PROBLEMATIQUE DE L'ELEVAGE ET DE LA COMMERCIALISATION DES ANIMAUX VIVANTS.

6.1 La contamination des animaux et les risques pour la santé humaine

Au Québec, comme dans la majorité des pays industrialisés, la qualité des produits finis dépend d'une foule de facteurs, mais en particulier de la qualité des matières premières. Ainsi, la production de denrées animales saines commence au niveau de l'élevage. Dès cette étape, des contaminants peuvent être introduits dans les tissus animaux et constituer éventuellement un danger pour la santé humaine. Ces contaminants peuvent être des agents infectieux ou des produits chimiques toxiques.

Au cours des deux dernières décennies, les méthodes d'élevage ont évolué et les unités de production ont augmenté de volume. De plus, la technologie moderne fournit des vaccins contre plusieurs maladies ainsi que des stimulants de croissance, des hormones et des antibiotiques dans l'alimentation des animaux. Aussi les dangers associés à plusieurs maladies transmissibles à l'homme ont diminué tandis que d'autres dangers associés à l'élevage intensif des animaux et à l'exposition à des résidus chimiques ont augmenté (incluant la résistance bactérienne). Entre autre, la présence fréquente des salmonelles dans les élevages peut avoir une incidence grave sur la santé des consommateurs.

Quant à la contamination par des produits chimiques, elle peut être des plus complexes. Elle peut provenir de produits chimiques, agricoles, environnementaux ou pharmaceutiques. Elle peut être intentionnelle (ex: les additifs alimentaires ou les stimulants de croissance) ou accidentelle (ex: les pesticides, les métaux ou métalloïdes). Les aliments des animaux peuvent également être contaminés: nous n'avons qu'à songer à l'utilisation de suppléments protéiques et de sous-produits de gras d'origine animale contaminés par des salmonelles et des résidus chimiques ou à l'utilisation de céréales naturellement contaminées par des mycotoxines ou accidentellement contaminées par des herbicides. Certains de ces contaminants persistent dans les tissus animaux pour de longues périodes ou encore s'y accumulent. Ils constituent un danger potentiel pour les consommateurs.

Enfin, notons le manque d'encadrement technique à la ferme pour un certain nombre de productions agricoles, ce qui accroît d'autant les risques d'utilisation abusive de médicaments ou autres produits nocifs.

6.2 Les méthodes de commercialisation et les liens avec la santé humaine

Déjà, les gouvernements de la majorité des pays sont intervenus par l'adoption de lois et règlements et la mise en place d'organismes de contrôle en regard des substances potentiellement dangereuses qui peuvent contaminer les aliments. Ultimement, ce sont les utilisateurs de ces produits qui ont un impact déterminant pour limiter les risques. Malheureusement, l'expérience confirme que beaucoup de produits sont mal utilisés et contaminent la chaîne alimentaire, soit par ignorance, insouciance ou pour l'appât du gain.

Dans le cas particulier des animaux dont la viande est destinée à la consommation humaine, la contamination par des micro-organismes pathogènes ou des résidus toxiques pour l'homme n'est souvent détectable qu'à l'analyse de leurs tissus après l'abattage. Si des actions correctives doivent être entreprises lorsque des contaminants sont détectés, elles passent d'abord par l'identification des produits, en l'occurrence les animaux, afin de pouvoir remonter à la source de la contamination.

Lorsque les animaux sont vendus directement aux abattoirs, il est alors facile d'identifier la ferme d'origine des animaux s'il s'avère nécessaire de le faire. Par contre, lorsque les animaux destinés à l'abattage sont mis en marché par l'intermédiaire des commerçants d'animaux et des encans publics d'animaux, la situation est différente. Dans le cas des commerçants d'animaux, cette situation déjà problématique et difficile est aggravée par le fait que le Ministère ne connaît ni le nombre, ni l'identité, ni l'importance économique de ces intervenants qui sont libres d'agir sans contrainte. Ce mode de mise en marché entraîne fréquemment la perte d'identité de l'animal, de sorte qu'il est impossible de retracer la ferme d'origine des animaux.

Il semble bien que certains intervenants profitent de cette lacune pour mettre en marché des animaux malades ou contaminés par des résidus de médicaments. Cette situation est aggravée par les délais qui peuvent atteindre plusieurs jours entre le moment où l'animal quitte la ferme et l'abattage, par les stress du transport, du jeûne et des manipulations. Certains animaux peuvent faire l'objet de plusieurs transactions avant d'atteindre l'abattoir.

7. PROBLEMATIQUE DE L'ABATTAGE

7.1 L'abattage inspecté ante et post-mortem dans les abattoirs normalisés

7.1.1 Rappel sommaire des faits

L'examen à posteriori des viandes permet difficilement de détecter un produit contaminé qui proviendrait d'un animal moribond ou même mort. C'est pourquoi, afin de protéger la santé publique, les pays industrialisés occidentaux exigent l'examen ante-mortem et post-mortem des animaux abattus pour la production de viandes destinées à la vente pour consommation humaine. Ces examens sont faits par des personnes compétentes, soit des vétérinaires ou des techniciens spécialisés, qui peuvent détecter les symptômes cliniques et les lésions pathologiques des maladies ainsi que les contaminants ou autres conditions anormales pouvant affecter les animaux et leurs carcasses. Ces personnes s'assurent que les viandes impropres à la consommation humaine sont rejetées et marquent les viandes comestibles d'un signe distinctif, l'estampille, pour qu'elles soient identifiables dans le réseau de distribution. Cet examen ante et post-mortem s'avère également utile et nécessaire pour diagnostiquer, prévenir ou éliminer certaines maladies au niveau des élevages.

L'abattage sous inspection permanente ante et post-mortem se fait au Québec dans 82 établissements dont 63 sous inspection fédérale "Approuvé Canada" et 19 sous inspection provinciale "Approuvé Québec", tant pour la viande rouge que pour la volaille et le lapin. A ce nombre, il faudrait également ajouter un abattoir de chevaux qui est exclu des données d'abattage pour respecter les besoins de la confidentialité. Sur la base des têtes abattues, ce réseau représente 99% de tout l'abattage au Québec, soit 92.1% dans le bovin, 98.1% dans le veau, 99.7% dans le porc, 89.9% dans les ovins et caprins et 99.5% dans la volaille. Les abattoirs "Approuvé Québec" ne représentent qu'une quantité négligeable, soit entre 1 et 2% de ces abattages inspectés (6% dans le boeuf).

Dans l'ensemble, ce système d'inspection et de réglementation est généralement bien vu, accepté et reconnu dans la plupart des pays industrialisés. Près d'une centaine de pays à travers le monde reconnaissent et acceptent l'accréditation "Approuvé Canada". Par ailleurs, la création de la catégorie "Approuvé Québec" remonte à plus de vingt ans.

7.1.2 La rentabilité des entreprises

Le principal problème de ces établissements sous inspection permanente en est surtout un de rentabilité causé par des excès de capacité d'abattage en regard des disponibilités d'approvisionnement. C'est le cas surtout des abattoirs de bovins et de veaux où les usines fonctionnent à moins de 50% de leur capacité. Pour ces établissements, dont certains se sont normalisés à grands frais pour jouir des privilèges de l'inspection, de la vente en gros et de l'estampille gouvernementale, la situation implique des coûts supplémentaires de cueillette des animaux sur l'ensemble du territoire et une rentabilité chancelante. Ces établissements voient d'un très mauvais oeil l'entrée de tout nouvel intervenant sur le marché. Ils exigent d'ailleurs que le Ministère applique de façon rigoureuse la réglementation pour éviter toute concurrence déloyale. D'autre part, ces établissements industriels n'ont pas souvent la flexibilité nécessaire pour s'adapter aux besoins des petites productions ou des productions en développement (expérimentales).

7.1.3 Le marché des établissements "Approuvé Québec" limité par la réglementation

En vertu de la réglementation actuelle, les établissements "Approuvé Québec" doivent se conformer à des normes de construction, d'équipement et d'opération équivalentes à celles des établissements "Approuvé Canada". Par contre ils n'ont pas accès au marché internationnal et interprovincial. De plus, ils ne peuvent écouler leurs produits auprès des établissements "Approuvé Canada" installés au Québec. Cette situation les exclut presqu'entièrement du marché des grandes chaînes alimentaires au Québec et les confine à un marché local ou régional qui restreint l'expansion et limite la rentabilité.

L'inspection de cette catégorie d'abattoirs au nombre de 19 représente un coût de 1 173 000 $ en 1985-86 et une embauche de 25 personnes-années. En incluant les quatre (4) établissements de transformation "Approuvé Québec", le Ministère alloue pas moins de 30 personnes-années et un budget de 1 373 000 $ en 1985-86 pour cette seule catégorie d'établisements "Approuvé Québec". Le type d'inspection permanente effectué dans ces établissements, non seulement durant les opérations d'abattage mais aussi durant les opérations de transformation, entraîne des coûts très élevés par rapport aux volumes de viandes traités.

7.1.4 La sous-utilisation des données sanitaires recueillies dans les abattoirs

Les données sanitaires reliées aux confiscations de viandes dans les abattoirs par le personnel d'inspection, tant fédéral que provincial, sont peu utilisées. Bien que ces données soient disponibles, elles sont peu utiles pour les spécialistes de l'élevage et de la santé animale parce qu'elles ne sont pas suffisamment spécifiques et reliées à des diagnostics précis de maladie animale. Dans l'ensemble on remarque un manque important de communication entre les divers intervenants dans l'industrie.

7.1.5 La gestion de la qualité

Le concept de la gestion de la qualité s'est développé et progressivement intégré dans l'industrie nord-américaine au cours des dernières décennies. L'industrie alimentaire (y incluant l'industrie des viandes) a également emboité le pas bien que tardivement. Au Québec, et plus particulièrement dans l'industrie de l'abattage, on ne peut que constater le peu de progrès accompli et l'absence presque complète de ressources techniques compétentes utilisées dans l'industrie pour gérer la qualité des animaux et des carcasses.

7.2 L'abattage non-inspecté dans les abattoirs dits "B"

7.2.1 Rappel sommaire des faits

A la suite des enquêtes de la C.E.C.O. en 1975, le Ministère avait envisagé de "normaliser" les 600 abattoirs du Québec et de fermer ceux qui ne respecteraient pas les normes. Dans les années qui suivirent et suite aux pressions exercées, il convint d'éviter la disparition immédiate de tous ces petits abattoirs. Ainsi, les exploitants d'abattoirs qui n'avaient pas bénéficié des subventions pour la désaffectation ou la normalisation de leurs installations et qui purent démontrer qu'ils étaient en exploitation le 14 juin 1977 furent exemptés à la condition de n'effectuer de l'abattage que pour approvisionner leur atelier de détail. Toutefois, ce privilège n'est pas transmissible et se termine lors de la vente de l'abattoir ou lors du décès de l'exploitant.

Cette exemption fut accordée, d'une part, parce que ces exploitants prétendaient fournir un service essentiel à la population et, d'autre part, parce qu'on jugeait qu'elle comportait peu de

risques. En région rurale surtout, ce type de commerce était basé sur la relation étroite de confiance existant entre le consommateur et son boucher. Le consommateur, bien qu'informé que les viandes achetées ainsi que les animaux dont elles provenaient n'étaient pas inspectés par une tierce partie, faisait confiance à l'expérience et à l'intégrité de son boucher, qui lui, avait intérêt à bien servir sa clientèle pour la conserver. Ainsi, ces abattoirs, en se conformant à des normes générales de construction et de salubrité purent poursuivre leurs opérations.

L'abattage dans ces établissements dits "B" du Québec se fait sans inspection ante et post-mortem. Seule une inspection périodique aux 15 jours se fait par 11 inspecteurs du Ministère qui vérifient alors la salubrité des locaux, des instruments, du personnels et des stocks de viande lors des visites. On compte 162 établissements de ce type au Québec qui sont tous sous responsabilité du Ministère.

Sur la base des animaux abattus déclarés par 154 de ces établissements, ce circuit représente 57 479 têtes de viande rouge (vache, boeuf, veau, porc, agneau, chèvre) abattues en 1985, soit 1% de tout l'abattage (bovins 7.9%, veaux 1.9%, porcs 0.3%, ovins et caprins 10.1%) et 517 576 têtes de volailles, soit 0,5% de tout l'abattage de cette catégorie au Québec. On estime cependant que ces données d'abattage déclaré sont sous-estimées. Les abattoirs dits "B" qui s'adonnent à l'abattage de volailles se situent principalement à proximité des grands centres urbains (71% dans la région de Montréal-L'Assomption et 81% si l'on y inclut la région du Richelieu). L'abattage annuel d'animaux à viande rouge varie entre 377 et 9 759 têtes par région agricole et tous les principaux types d'animaux sont abattus dans chaque région, confirmant ainsi en partie leur vocation dite d'abattoir de service.

7.2.2 L'étanchéité du système et la santé publique

Les taux de rejet dans les abattoirs dits "B" sont négligeables. Les contrôles exercés par le personnel d'inspection auprès des récupérateurs de viandes impropres à la consommation humaine ne dénombrent que très peu de produits rejetés par ces abattoirs. Ceci ne correspond pas aux taux de rejets retrouvés dans les abattoirs inspectés (qui sont notamment de 0.4% pour les carcasses de porc et de 0.7% pour les carcasses de boeuf)

7.2.3 La relation boucher-client en milieu rural et en milieu urbain

Cette exemption de permis accordée en 1977 reposait en bonne partie et repose toujours sur la relation de confiance qui existe entre les clients et leurs bouchers. Tant que ces abattoirs se limitent à faire de l'abattage pour des clients qui préfèrent acheter un animal vivant et le faire abattre pour s'approvisionner en viandes, le problème de la sécurité et de l'étanchéité est bien différent. Il demeure néanmoins que ces bouchers n'ont pas nécessairement les connaissances pour diagnostiquer les maladies et déterminer l'état de santé d'un animal. Devant la multiplication des possibilités de contamination par des résidus chimiques ou autres, un risque additionnel pour la santé humaine s'est développé dans ce genre d'établissements parce qu'ils ne sont pas soumis à des programmes de dépistage. Aujourd'hui, la situation est toute autre. L'intensification des productions et l'expansion des centres urbains ont fait que bon nombre de ces établissements sont maintenant situés à proximité des villes et desservent une population qu'on peut difficilement qualifier de population rurale. Leur clientèle n'est généralement pas informée de leur statut particulier et des risques inhérents à l'absence d'inspection ante et post-mortem. Dans les faits, les consommateurs connaissent très peu ou très mal les systèmes d'inspection et leur application. Ils délèguent généralement cette responsabilité aux gouvernements.

Dans l'avenir, avec l'intensification continue des productions ces risques inhérents ne peuvent qu'augmenter.

7.2.4 La transmissibilité du privilège d'exemption de permis

La non-transmissibilité constitue pour les abattoirs dits "B" une entrave directe au commerce, à l'expansion et au développement.

Par contre, la transmissibilité du privilège d'exemption de permis perpétuant l'absence d'inspection ante et post-mortem pose un problème d'étanchéité et constitue un risque pour la santé publique.

7.2.5 La vente en gros, la concurrence et l'équité

Même si les exploitants d'abattoirs dits "B" doivent légalement se limiter à l'abattage pour les producteurs agricoles et pour

l'approvisionnement de leur propre atelier de détail, en pratique, il s'avère impossible de contrôler tous leurs clients pour vérifier qu'il ne s'y trouve pas des restaurateurs ou des détaillants.

Lorsque les abattoirs dits "B" vendent illégalement leur production au gros, ils font une concurrence déloyale aux abattoirs sous permis qui ont eu à supporter certains coûts de normalisation, qui doivent opérer à heure fixe, et respecter certaines normes minimales. Cette concurrence déloyale, entraîne des difficultés additionnelles d'approvisionnement pour les abattoirs normalisés dont les capacités sont très souvent sous-utilisées et génère un vaste sentiment de frustation chez les entreprises qui se sont normalisées de bonne foi et qui espéraient ainsi préserver ou accroître leur part du marché.

7.2.6 Le service à l'éleveur

Les abattoirs dits "B" défendent avec force et pétitions à l'appui, surtout dans les régions rurales, que leur service est indispensable aux éleveurs de leur région et même aux consommateurs des localités desservies qui sont moins bien pourvues en service alimentaires par les grands distributeurs. Ils font valoir leur flexibilité quant aux heures d'abattage comme service additionnel.

Dans les régions éloignées à faible concentration, l'absence d'abattoirs de service peut créer des problèmes d'abattage. Ces abattoirs de service assurent souvent un élément concurrentiel additionnel dans plusieurs régions ou localités. Par contre, il existe déjà un vaste mouvement de commerce inter-régional appuyé par les encans publics d'animaux et par les grands abattoirs qui se livrent une lutte serrée pour recueillir l'approvisionnement nécessaire.

7.2.7 L'approvisionnement, les abattoirs dits "B" et les coûts de normalisation

Tel que décrit précédemment, il existe des capacités excédentaires d'abattage de boeuf au Québec. Aussi, la concurrence est très vive au niveau des approvisionnements. De plus, les possibilités d'expansion du marché sont très limitées étant donné la compétition sur l'ensemble du marché international. Par ailleurs, les coûts estimés des investissements reliés à la normalisation des abattoirs dits "B" actuellement en opération sont généralement très élevés en raison, d'une part, du faible volume

d'opération et des exigences minimales à renconter et, d'autre part, de l'équipement et des constructions parfois rudimentaires utilisés par les propriétaires actuels. La non-transmissibilité s'ajoutant à cela, plusieurs abattoirs dits "B" se retrouvent donc dans un cul-de-sac. Les coûts élevés de normalisation les empêchent de prendre une expansion qu'ils ne pourraient rentabiliser. Par ailleurs leur marché actuel les restreint à celui d'un détaillant ou à celui de l'abattage et de la découpe à forfait.

7.3 L'abattage non-inspecté dans les abattoirs "A4"

7.3.1 Rappel sommaire des faits

Le permis d'abattoir "A4" autorise son détenteur à abattre seulement des faisans, des pintades, des perdrix ou des cailles dans un abattoir conforme à un certain nombre de normes de construction et d'équipement moins sévères que celles exigées pour les abattoirs "Approuvé Québec", mais plus exigeantes que pour les abattoirs dits "B". Même si les oiseaux abattus n'y subissent pas d'examen ante et post-mortem comme dans les abattoirs "Approuvé Québec", ils peuvent tout de même être vendus au gros comme les produits de ces établissements. Dans les faits, les 4 abattoirs "A4" présentement en opération au Québec sont soumis au même type de surveillance que les abattoirs dits "B", à savoir deux visites par mois.

Cette nouvelle catégorie de permis a été créée pour répondre à des besoins spécifiques: les éleveurs ont fait beaucoup de pressions au cours des dernières années pour obtenir un moyen acceptable d'abattre et de commercialiser les petits volumes d'oiseaux dont les élevages étaient en voie de se développer au Québec. Ces éleveurs se plaignent que les abattoirs approuvés ne sont pas adaptés à ce type d'animaux et ne peuvent ou ne veulent aucunement s'impliquer dans cette opération. Quatre établissements détiennent actuellement ce type de permis au Québec. Leur volume d'abattage en 1985 est de l'ordre de 64 818 têtes et constitue de ce fait un phénomène marginal mais non négligeable. Par contre, ils offrent actuellement un service aux éleveurs impliqués dans ces productions.

7.3.2 Le service à l'éleveur, les productions marginales et les productions nouvelles

Les abattoirs approuvés ne sont pas intéressés par ces petits élevages marginaux pour des raisons techniques telles le coût des

équipements et le temps requis pour adapter l'équipement d'abattage à chaque espèce d'oiseau. De plus les distances sont parfois très grandes entre l'éleveur et l'abattoir. Pour assurer le démarrage et le développement de ces élevages, il apparaît important d'avoir une catégorie appropriée de permis. Ce problème pour les gibiers d'élevage vaut autant pour toutes les productions marginales en phase de démarrage. En effet, il est impensable de développer de nouvelles productions agricoles ou de nouveaux élevages sans qu'il y ait des services appropriés d'abattage.

Le même problème se pose également pour le gibier sauvage dont les conditions d'inspection ante et post-mortem ne peuvent être respectées totalement.

La réglementation permet aux détenteurs de ces permis "A4" d'écouler leur production tant sur le marché de détail que sur le marché du gros. Pour le marché du gros, il s'agit en fait de la seule exception légalisée pour la vente en gros de produits provenant d'animaux n'ayant pas subi l'inspection ante et post-mortem.

En fonction de la santé publique, rien ne justifie à priori un traitement spécifique pour cette catégorie d'abattage puisque les risques sont les mêmes que pour l'abattage de volailles. Face aux abattoirs normalisés qui effectuent aussi l'abattage de ces espèces, cette situation pourrait paraître inéquitable.

7.4 L'abattage clandestin

7.4.1 Rappel sommaire des faits

Ce type d'activité est plus ou moins connu. Certaines personnes, par "abattage clandestin", désignent tout abattage effectué en dehors des abattoirs normalisés ou exemptés de permis. Néanmoins, on ne peut considérer l'abattage effectué sur les fermes par les propriétaires mêmes des animaux et pour leur propre approvisionnement en viandes comme de l'abattage clandestin. Rien n'empêche un consommateur de s'acheter un animal vivant, de l'abattre lui-même, de se faire aider par qui il veut.

L'abattage clandestin se limite donc aux opérations effectuées en dehors des abattoirs reconnus et dont les produits finis seraient vendus sur le marché de gros ou de détail. Le Ministère n'a pas de service spécialisé dans la détection de ces activités mais

réagit plutôt à partir des plaintes. Ainsi, 18 abattages clandestins ont été constatés en 1985.

Par ailleurs il en est ainsi pour un bon nombre d'éleveurs-abatteurs-détaillants et fournisseurs de services de restauration spécialisés issus des modes des dix dernières années (méchoui, etc.) qui agissent ainsi dans l'illégalité sans nécessairement toujours le savoir.

7.4.2 Problématique

Ces abattages clandestins contribuent potentiellement au problème d'étanchéité et comportent un danger sérieux pour la santé, mais ils combinent également tous les problèmes énumérés auparavant dans les autres types d'abattoirs à savoir:

a) équité de traitement et concurrence envers les autres;

b) abus de confiance envers le consommateur;

8. PROBLEMATIQUE DE LA TRANSFORMATION, DE LA DISTRIBUTION ET DE LA VENTE AU DETAIL DES VIANDES

8.1 Rappel des faits, nature des activités et risques pour la santé

Quelques 325 établissements détiennent un permis d'opération spécifique pour la transformation des viandes au Québec. Environ la moitié, soit 159, sont des établissements agréés par Agriculture Canada et sont inspectés sous le régime du système F.R.I.N.. Ces établissements sont autorisés à utiliser l'estampille "Approuvé Canada", ont accès au commerce interprovincial et sont en général de taille beaucoup plus grande que les établissements sous responsabilité provinciale. Ils doivent s'approvisionner d'établissements "Approuvé Canada". Par ailleurs, il existe 4 établissements autorisés à utiliser l'estampille "Approuvé Québec". On dit qu'ils sont détenteurs d'un permis avec estampille (C_1E). Ils sont sous inspection permanente et leurs caractéristiques sont semblables à celles du fédéral bien qu'ils soient limités au commerce intraprovincial.

De plus au Québec, il existe aussi 162 autres établissements qui détiennent un permis sans estampille (C_1). Cinquante pourcent (50%) et plus du volume des produits carnés qu'ils préparent doit être vendu en gros. Ils sont inspectés une fois par semaine et sont généralement de dimensions beaucoup plus petites que les établissements sous permis avec estampille (C_1E). A ce nombre, il faut ajouter la majorité des abattoirs inspectés (fédéral ou provincial) qui détiennent également un permis de transformation des viandes en plus de leur permis d'abattage. Le nombre et le type d'opérations varient selon les établissements.

A ces établissements vient s'ajouter une multitude d'autres intervenants qui ne détiennent pas de permis mais qui doivent être enregistrés auprès du Ministère. Ainsi, 1 158 boucheries, 273 charcuteries, 3 746 épiceries-boucheries et 145 supermarchés sont ainsi susceptibles de transformer des produits de viande pour vente en gros ou en détail, soit un total de 5 322 ateliers. Lorsque la proportion des produits carnés préparés pour vente en gros atteint 50%, ces établissements doivent détenir un permis du Ministère. A moins de 50%, ils sont classifiés comme établissements de détail et doivent simplement s'enregistrer auprès du Ministère.

Parallèlement à ces exploitations, les ateliers de découpe à forfait doivent aussi s'enregistrer auprès du Ministère. Ces établissements ne peuvent faire de la vente mais peuvent découper et hacher la viande appartenant au consommateur moyennant rémunération.

Enfin 20 672 établissements de détail (boulangeries, brasseries, cafétérias, cantines, casse-croûte, centres d'accueil, restaurants, etc...) préparent des aliments carnés pour les vendre ou les servir directement aux consommateurs.

L'industrie alimentaire, et en particulier l'industrie des viandes a dû s'adapter aux changements des habitudes alimentaires des Québécois qui prennent de plus en plus leurs repas à l'extérieur du foyer et achètent de plus en plus de mets prêts à manger. Bien que les grandes entreprises de transformation aient adapté leur production à cette nouvelle demande, les petites entreprises de transformation, les détaillants et les petits distributeurs comblent aussi une partie de ces nouveaux besoins. Le consommateur s'attend à ce que tous ces produits de viande soient propres et sains. Il compte sur les services d'inspection des autorités gouvernementales pour remplir ce rôle de surveillance.

8.2 Les établissements "Approuvé Canada"

La juridiction d'Agriculture Canada se limite au contrôle de la production dans les établissements enregistrés auprès du Ministère de l'Agriculture du Canada et dits "Approuvé Canada". Les inspecteurs y contrôlent la qualité des approvisionnements qui doivent obligatoirement provenir d'un autre établissement "Approuvé Canada" ou d'un établissement approuvé exportant au Canada. La qualité du produit fabriqué est également vérifiée en regard de normes de composition et des méthodes de préparation telles qu'énoncées dans les lois et règlements sur l'inspection des viandes, des aliments et drogues, de même que celles sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation.

L'utilisation de l'estampille dans les établissements "Approuvé Canada" n'implique pas nécessairement la présence physique constante d'un inspecteur sur place. La durée d'inspection de base par semaine est calculée en utilisant une formule qui tient compte de deux facteurs: la nature des opérations de l'établissement (simple vs complexe, critique vs non critique) et son degré de conformité aux normes. Le nombre d'heures calculé selon cette formule est ensuite augmenté du temps requis pour remplir les documents, etc. On tient également compte du volume de production et d'exportation, de la grandeur physique de l'usine, de l'inspection de produits importés, etc..

Dans le cas où seulement une inspection à temps partiel est nécessaire, les visites sont effectuées d'une manière aussi imprévisible que possible. Les items clés ou critiques des établissements et des opérations sont identifiés pour aider

l'inspecteur à utiliser de façon optimale le temps qu'il passe à l'établissement. C'est ce qu'on appelle le "système FRIN".

8.3 Les établissements sous permis "Approuvé Québec" (C_1E)

Historiquement, seules les entreprises industrielles d'envergure nationale et internationale étaient "Approuvé Canada". De ce fait, les centres de distribution des grandes chaînes alimentaires s'approvisionnent de produits "Approuvé Canada". Les normes auxquelles doit se soumettre une entreprise pour être reconnue "Approuvé Québec" sont sensiblement les mêmes que celles requises pour utiliser l'estampille "Approuvé Canada", mais ne lui permettent pas de vendre ses produits à des établissements "Approuvé Canada".

Conséquemment le nombre d'établissements "Approuvé Québec" a considérablement diminué passant de 20 en 1979 à 4 en 1985.

La réglementation prévoit l'utilisation de l'estampille sous le contrôle permanent d'un inspecteur du Ministère, ce qui implique la présence physique constante d'un inspecteur dans l'établissement durant les heures d'opération, quels que soient les risques reliés aux opérations effectuées et les volumes de produits transformés. Ces établissements représentent des coûts d'inspection très élevés pour le Ministère comparativement au volume des produits transformés. De plus, il est difficile pour les exploitants de rentabiliser leurs investissements car ce type de permis ne leur permet pas d'accéder à un marché aussi diversifié que le détenteur d'un "Approuvé Canada".

8.4 Les établissements sous permis sans estampille (C_1)

Les détenteurs de permis sans estampille (C_1) doivent se conformer à des normes de construction et d'équipements qui sont moins sévères que celles exigées dans les établissements autorisés à utiliser l'estampille (C_1E). Ils doivent s'approvisionner uniquement de produits estampillés; il leur est défendu de détenir ou d'utiliser des produits transformés dans une autre entreprise détentrice de permis sans estampille (C_1).

La réglementation ne prescrit pas le type de contrôle ou d'inspection à exercer dans ces établissements. L'inspection s'effectue à la fréquence d'une visite par semaine non proportionnelle aux facteurs de risque reliés au type d'opération ainsi qu'au

volume de produit transformé. Ces établissements peuvent effectuer des opérations de transformation 24 heures par jour et 7 jours par semaine alors que l'inspection s'effectue durant les heures d'ouverture de bureaux. Ces 162 entreprises répondent à un besoin, spécialement dans la préparation de mets prêts à manger et dans l'approvisionnement de certains restaurants. Le nombre d'entreprises déclarées conformes augmente réguliérement depuis quelques années.

En même temps qu'il créait le permis sans estampille (C_1), le ministère autorisait par voie règlementaire sous certaines conditions la vente en gros par les détaillants ajoutant ainsi un intervenant supplémentaire dans le commerce. Pour diminuer les risques pour la santé reliés à la multiplicité des intervenants le ministère établit par règlement des "Règles de provenance" qui dictaient les sources d'approvisionnement aux ateliers de transformation, de vente au détail et aux restaurateurs (y incluant les institutions). Bien qu'en théorie, ces nouvelles dispositions réglementaires semblaient acceptables, elles soulèvent de sérieuses difficultés d'applications.

8.5 Les établissements enregistrés auprès du MAPAQ (autres que découpes à forfait)

Les établissements autres que ceux qui détiennent un permis sont tenus de s'enregistrer. Ils sont soumis à des normes de construction et d'équipement qui sont moins sévères que celles appliquées aux détenteurs de permis. La réglementation les soumet à des règles d'approvisionnement qui varient selon le type d'exploitation:

a) Les ateliers de détail qui font de la vente en gros (D_1e), même occasionnellement, ne peuvent s'approvisionner qu'en produits de viandes estampillés et préparés dans un établissement "Approuvé Canada" ou "Approuvé Québec".

b) Les ateliers de détail qui ne font aucune vente en gros (D_1), en plus de s'approvisionner dans les établissements "Approuvé Canada" ou "Approuvé Québec", peuvent aussi s'approvisionner des produits transformés dans les ateliers de transformation sans estampille (C1). Par contre, en aucun cas, les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un détaillant ne peuvent provenir d'un autre détaillant.

c) Les restaurants et institutions peuvent s'approvisionner des établissements "Approuvé Canada" et "Approuvé Québec", des charcuteries sans estampille (C1) et des ateliers de détail (D_1e) qui

ne s'approvisionnent qu'en viandes estampillées ou préparées dans un établissement "Approuvé Canada" ou "Approuvé Québec".

La plupart des ateliers de détail et des restaurants sont inspectés une à deux fois par année, quelles que soient les opérations effectuées et les volumes de produits transformés. Toutes ces règles de provenance visant à réduire le nombre d'intermédiaires dans la chaîne de distribution afin de limiter les risques de contamination du produit et d'assurer l'étanchéité du système sont très difficilement applicables; le contrôle n'étant pas basé sur une "marque distinctive" du produit mais sur sa provenance.

8.6 Les ateliers de découpe à forfait

Les 191 ateliers de découpe à forfait ne peuvent faire la vente d'un produit carné. Ils doivent tout de même s'enregistrer pour offrir ce service de découpe aux consommateurs qui abattent eux-mêmes leurs animaux ou achètent leurs viandes en quartiers. Dans les deux cas, cette viande ne peut être vendue et doit être destinée uniquement à la consommation par la famille immédiate du consommateur. Ce type de commerce n'a été reconnu légal qu'en 1982, afin que les producteurs agricoles qui abattent eux-mêmes leurs animaux ainsi que les chasseurs de gros gibier puissent avoir accès à un service de découpe qui puisse légalement effectuer ce travail à forfait. Les activités de ces établissements ne sont contrôlées que par un suivi rigoureux de leur registre d'opérations. L'inspection s'effectue lors des 4 visites annuelles.

Toute vente illégale de produits carnés effectuée par ces établissements augmente le risque quant à l'étanchéité du système.

9. PROBLEMATIQUE DES VIANDES IMPROPRES

9.1 Rappel sommaire des faits

Le réseau des viandes non comestibles au Québec s'articule autour de quelques entreprises relativement intégrées qui se partagent 111 permis d'opération, soit 63 permis pour la récupération et 48 permis d'ateliers divers d'équarrissage. Parmi ces derniers ateliers, 11 sont sous inspection permanente. Ce secteur d'activité rend un service très important pour les éleveurs du Québec et constitue en même temps un service essentiel pour les abattoirs. En 1985, la valeur des produits récupérés s'éléve à 41$ millions et l'ensemble de l'industrie génère un chiffre d'affaires de 107$ millions. Cette activité se classe ainsi loin devant un bon nombre de petites productions agricoles au Québec.

La réglementation mise en place est très élaborée et détaillée. Elle fixe pratiquement les limites commerciales pour chaque catégorie de permis et définit les modalités pour la tenue des registres, de façon à pouvoir vérifier et contrôler toute infraction possible. Dans l'ensemble, cette réglementation sévère s'est avérée efficace et a permis le contrôle de la situation des entreprises et des établissements détenteurs de permis du Québec pour prévenir qu'ils n'introduisent des produits impropres à la consommation humaine dans le secteur des produits comestibles.

9.2 Les modalités d'application de la réglementation

Depuis 1984, les inspecteurs affectés à la surveillance des viandes impropres à la consommation humaine font partie de la direction de l'inspection des produits carnés. La surveillance s'effectue généralement durant les heures régulières de bureau aux entreprises détentrices de permis, lors d'enquêtes ou lors de plaintes précises.

9.3 Risque de monopole et de coalition des ateliers d'équarrissage de type fondoirs

Sans qu'on puisse établir de lien direct absolu, il semble bien que la réglementation rigide du Québec ait empêché l'entrée en scène de nouveaux intervenants et ait favorisé une certaine concentration des entreprises, spécialement au niveau des fondoirs. On n'y retrouve que quatre (4) entreprises. La situation est particulièrement préoccupante dans l'est du Québec où il n'y a

plus qu'un seul fondoir. Sachant que les fondoirs constituent le seul débouché possible pour la majorité des produits récupérés, il est permis d'imaginer l'effet désastreux qu'une situation de monopole aurait spécialement sur la rentabilité des entreprises d'abattage et de récupération et, par le fait même, sur l'impact des services à la population.

A cet effet, il y a déjà deux (2) régions du Québec qui n'ont pas de service complet de récupération d'animaux morts à la ferme. En effet, les régions de la Gaspésie et de l'Abitibi-Témiscamingue ne sont pas entièrement desservies parce que cette activité est peu rentable étant donné les distances à parcourir.

10. LES BESOINS DES INTERVENANTS ET LE ROLE DU MAPAQ

10.1 Les intervenants

Ultimement, la structure et les règlements qui régissent le réseau de commercialisation des viandes ont essentiellement pour but d'assurer au consommateur un produit qui ne mette pas en danger sa santé. Mais quelles sont les interrogations, les plaintes, et les besoins des principaux intervenants et des consommateurs dans le réseau de commercialisation des viandes dont il a été fait mention au MAPAQ au cours des dernières années?

L'Union des producteurs agricoles (UPA) considère, et le réitère à chaque congrès annuel, l'abattoir comme un service essentiel aux producteurs plutôt que comme une usine de transformation. En conséquence, l'UPA demande au MAPAQ de planifier un réseau adéquat d'abattoirs de services suite à des analyses coûts/bénéfices.

L'Association pour la conservation des petits abattoirs prône pour sa part l'inspection permanente bien que ses membres, pris individuellement, ne soient pas aussi catégoriques. Le droit à la transmissibilité de leur commerce figure au premier rang des préoccupations des propriétaires d'abattoirs dits "B". Ils voudraient pouvoir continuer à exploiter leur commerce et avoir accès au marché de gros tout en appliquant des normes minimales d'hygiène.

L'ensemble des revendications des propriétaires d'abattoirs exemptés de permis dits "B", réfère surtout à la période couvrant les années 1976 à 1979. Sur 189 communications reçues des propriétaires, 73 faisaient référence aux permis, 19 à la non-transmissibilité, 20 consistaient en un texte d'appui formulé par le conseil municipal, 15 en pétitions regroupant 1491 signataires et 23 demandaient des renseignements. Les propriétaires d'abattoirs dits "B" demandent le droit de transmissibilité du privilège d'opération.

Les détenteurs de permis A4 peuvent faire de la vente en gros même si, lors de l'abattage, il n'y a pas d'inspection "ante et post-mortem". Cette mesure s'applique seulement aux faisans, pintades, perdrix et cailles. Les exploitants désireraient élargir la gamme des oiseaux à abattre aux canards et aux oies.

Pour sa part, le Conseil des viandes du Canada insiste pour que le MAPAQ fasse respecter intégralement la Loi et les règlements

sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments, et qu'il ait un pouvoir de quarantaine pour les animaux dont la chair contient une trop forte quantité de résidus médicamenteux. Par ailleurs, le Conseil ne donne aucune indication sur les mesures que les entreprises seraient disposées à mettre de l'avant pour s'assurer de la qualité des animaux à abattre.

Les propriétaires d'établissement qui détiennent un permis sans estampille (C_1) se plaignent de ne pouvoir faire le commerce entre eux. Par ailleurs, les détenteurs de permis avec estampille (C_1E) ou opérant sous inspection fédérale considèrent pour leur part que le ministère manque de rigueur dans l'application de ses règlements.

Quant à l'Association des distributeurs aux services alimentaires, elle est d'avis qu'il faut mettre fin au commerce en gros de produits carnés sans permis et sans inspection. Les abattoirs et les usines de transformation des viandes devraient donc opérer sous permis obligatoire et être soumis à l'inspection permanente.

Faisant valoir que la viande est de première importance dans les dépenses alimentaires des Québécois, l'Association des consommateurs du Québec dit s'interroger de plus en plus sur la qualité de la viande achetée: sa courte durée de conservation, l'impact des emballages transparents, la température des comptoirs réfrigérés, le recours trop fréquent à une viande congelée, d'une fraîcheur relative, dans les marchés de détail, le nombre d'inspecteurs, etc. (Conférence socio-économique, Sherbrooke, 1979)

D'emblée, la majorité des intervenants désirent l'inspection permanente des produits carnés et insistent pour que le MAPAQ fasse respecter intégralement la Loi et les règlements sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments. Seule l'Association pour la conservation des petits abattoirs s'est prononcée contre l'inspection permanente pour des raisons de rentabilité. Ils désirent opérer sans permis et en observant des normes minimales d'hygiène.

10.2 Le rôle du MAPAQ et la problématique du système d'inspection

Le Ministère a comme mandats à la fois de développer l'industrie agro-alimentaire et de protéger le consommateur en regard de la salubrité et de l'innocuité des produits alimentaires. Plus particulièrement dans le secteur des produits carnés, le Ministère vise le développement de l'industrie des viandes et il peut, pour ce faire, adopter des règlements à caractère commercial et

implanter différents programmes dont certains visent à favoriser la production de produits de viande de qualité supérieure. Considérant que personne ne peut garantir de façon absolue la salubrité et l'innocuité de tous les produits carnés, la règlementation doit avoir pour objet d'assurer aux consommateurs un approvisionnement en produits de la meilleure qualité possible. Cette qualité minimale doit correspondre aux risques jugés acceptables par la société québéçoise, ce qui actuellement nécessite une réévaluation.

En définitive, le mandat social du Ministère réfère à la qualité minimale des produits et s'articule autour de la réglementation et de l'inspection, tandis que le mandat commercial vise plutôt à développer des produits de qualité supérieure destinés à répondre à des besoins plus spécifiques du commerce ou des marchés. Ces deux mandats sont différents et liés à la fois et on les retrouve ainsi dans le présent document.

Le Ministère a toujours été et est encore un intervenant majeur dans le système d'inspection des produits carnés au Québec. Même si de fait, le Ministère contrôle directement moins de 5% de l'abattage et de la transformation des viandes il n'en demeure pas moins responsable de l'étanchéité globale du système. Ainsi il assure l'inspection d'une multitude de petits établissements d'abattage, de transformation, de distribution et de vente au détail. A moins de changements majeurs imprévus dans la conception même de la gestion de la qualité par les entreprises, cette situation devrait demeurer la même pour encore un certain temps malgré un transfert graduel de cette responsabilité de la gestion de la qualité vers l'entreprise.

Toute révision du système nécessite l'élaboration d'objectifs et de stratégies d'intervention très clairs qui sont un pré-requis à toute modification qui pourrait être proposée.

Le présent document dénote un certain nombre de problèmes dont il est pertinent de faire ressortir car plusieurs affectent directement l'efficacité actuelle du système et mettent en cause toute révision à venir.

Entre autres exemples:

1. L'inspection des produits carnés a coûté 30 millions de dollars en 1985 (9.7 millions de dollars pour le MAPAQ) et cette dépense croît d'un million de dollars par année sans garantie d'une étanchéité additionnelle entre les deux circuits (viandes propres et impropres) de commercialisation.

2. Le manque de consultation dans la préparation des règlements et des programmes d'inspection réduit l'impact de la réglementation, de son application et de son évolution.

3. Les propriétaires d'entreprises de transformation de produits carnés ne sont pas responsabilisés face à la nécessité de gérer adéquatement la qualité de leurs produits et de leurs opérations et ils s'en remettent à contrecoeur aux décisions des inspecteurs gouvernementaux.

Sans refaire une liste exhautive des problèmes et des situations particulières dont il est fait abondamment état dans ce document, il appartient maintenant au lecteur de nous faire connaître sa vision des choses et surtout de proposer aux membres du comité des éléments de solutions qui auront comme effet de doter le Québec d'un système d'inspection des viandes et d'une réglementation qui sauront répondre aux contraintes des intervenants tout en assurant à la population la qualité et l'innocuité dont elle est en droit de s'attendre.

- LEXIQUE -

ABATTOIRS SOUS INSPECTION PERMANENTE

Les établissements sous inspection permanente doivent détenir un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec ou d'Agriculture Canada qui leur confère le privilège d'apposer l'estampille "Approuvé Québec" ou "Approuvé Canada" sur les carcasses des animaux qu'ils abattent en autant qu'ils respectent toutes les normes de construction, d'aménagement, d'hygiène et de salubrité édictées aux lois et règlements concernés. De plus, l'abattage s'effectue en présence d'un inspecteur qualifié qui fait l'inspection ante et post-mortem des animaux. Les exploitants de ce premier type d'abattoir peuvent vendre leur marchandise aux grossistes, aux détaillants, aux restaurateurs, aux cafétérias institutionnelles ou directement aux consommateurs. Tout le circuit de commercialisation des viandes leur est donc accessible.

ABATTOIRS DITS "B"

Ce sont petits abattoirs exemptés de permis. L'exemption s'applique à la personne qui, le 14 juin 1977, exploitait un abattoir servant exclusivement à approvisionner son atelier de préparation pour fins de vente en détail de viandes ou d'aliments carnés provenant des animaux abattus dans son abattoir. Toutefois, cette personne perd l'exemption dès qu'elle cesse d'exploiter son abattoir de façon définitive ou durant une période d'au moins douze mois consécutifs.

ABATTOIRS "A4"

Abattoirs sans inspection ante-mortem et post-mortem autorisés à abattre seulement des faisans, des pintades, des perdrix ou des cailles. Ils peuvent faire de la vente en gros malgré l'absence d'inspection ante et post-mortem.

ATELIER D'EQUARRISSAGE

Il désigne tout établissement et ses dépendances où l'on dépouille ou éviscère un animal mort ou encore celui où l'on dépèce, désosse,

prépare, transforme, traite, reçoit ou conditionne des viandes impropres.

ATELIER C_1

Dans le langage administratif, ce sont des ateliers de préparation de viande, tels les charcuteries, les conserveries, les ateliers de découpe et viande hachée et les pizzerias dont les ventes en gros d'aliments carnés préparés sont supérieures à 50%. C'est un permis sans estampille avec inspection régulière.

ATELIER C_1E

Dans le langage administratif, ce sont des établissements de préparation de viande, tels les charcuteries et les conserveries qui rencontrent les normes de construction, d'aménagement et d'hygiène prévues dans la loi pour ce type d'établissements. L'obtention du permis avec estampille les autorise à utiliser le sceau "Approuvé Québec" ou "Approuvé Canada". Ces établissements sont sous inspection permanente dans le premier cas et bénéficient d'une inspection proportionnelle aux risques dans l'autre. Ils peuvent vendre à un autre grossiste, un détaillant ou une institution (restaurants, cafétérias scolaires, cafétérias d'hôpitaux, cantines, hôtels, traiteurs ... etc.

ATELIER D_1

Dans le langage administratif, un atelier de vente en détail dont les viandes manipulées sont vendues directement aux consommateurs. Tous ces détaillants, que ce soient des boucheries, des épiceries-boucheries, des supermarchés, des dépanneurs, sont tenus de s'approvisionner de viandes estampillées. Ils peuvent les acheter de l'abattoir sous inspection permanente ou d'un grossiste avec ou sans inspection permanente si toutes les ventes sont destinées directement aux consommateurs.

ATELIER D_1e

Dans le langage administratif, un atelier de vente en détail qui vend occasionnellement de la viande aux membres du réseau institutionnel. Il doit alors s'approvisionner seulement à l'abattoir ou chez un grossiste sous inspection permanente.

INSPECTION ANTE-MORTEM

L'inspecteur en poste fait un examen des animaux vivants afin de dépister certaines maladies contagieuses, ou encore certaines maladies difficiles à diagnostiquer après la mort, telles que la rage et le tétanos et les cas d'empoisonnement. L'examen a aussi pour but de retarder l'abattage des animaux fiévreux, épuisés, surmenés, ou trop jeunes, et de hâter l'abattage des animaux accidentés. L'inspecteur n'autorise l'abattage que des sujets sains.

INSPECTION POST-MORTEM

Afin d'éliminer toute viande démontrant des signes de maladies, la carcasse et les viscères de chaque animal abattu font l'objet d'examens visuels, de palpations et d'incisions de ganglions lymphatiques. Les inspecteurs surveillent également l'habillage, l'éviscération des carcasses, la préparation et le conditionnement des viandes. Ils font vérifier la composition des produits et tentent de prévenir les pratiques frauduleuses. Ils veillent aux procédés de conservation et aux conditions de transport de la viande. Ils s'assurent de l'élimination adéquate des déchets non comestibles. Ils ont la responsabilité de contrôler l'estampille et le matériel d'emballage portant la légende d'inspection.

VENTE EN DETAIL

Toute vente de produits, incluant les repas ou collations, faite à un acheteur ou à un usager, pour fins de consommation ou d'usage et non de revente.

VENTE EN GROS

Toute vente de produits faite à un acheteur pour fins de revente en état ou après préparation, conditionnement ou transformation.

RECUPERATEUR DE VIANDES IMPROPRES

Désigne toute personne qui récupère du possesseur d'origine et détient en vue de la vente des animaux morts, des sous- produits et des huiles non comestibles sans être munie d'un permis d'atelier d'équarrissage.

PRINCIPAUX DOCUMENTS CONSULTES

- Loi et règlement sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments.

- Mémoire sur les activités d'inspection, Service de l'inspection des produits carnés, Rapports annuels, diverses années.

Autres documentations

Association pour la conservation des petits abattoirs du Québec, Normes de construction des petits abattoirs du Québec.

ADROIT, Jacques, Revue des mandats des médecins vétérinaires en santé publique en France.

AGRICULTURE, Croissance économique, Rapport du Groupe d'étude au Groupe de travail chargé de l'examen des programmes (Rapport Nielsen).

BROWN-JOHN, C.L., Etude préliminaire de la réglementation des industries alimentaires et des modes de réglementation utilisés au Canada, Actualité dans Revue du Marché alimentaire, vol. 6, no 2.

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET SANTE ET BIEN-ETRE SOCIAL CANADA,

Code d'usages, Principes généraux d'hygiène alimentaire devant servir à l'industrie alimentaire canadienne F.A.O.

CONSEIL ECONOMIQUE DU CANADA, Cahiers de recherche, Mandat sur la réglementation.

DEHOVE, Raymond A., La réglementation des produits alimentaires et autres, Qualité et répression des fraudes, 10e édition.

Federal-Provincial (Domestic) Standards for Plants Engaged in Slaughter and Primary Processing of Meat Animals, The Standards are Proposed for Plant Construction, Equipment, and Operations and Encompass Pre-Slaughter, and Primary Processing.

Food and Nutrition Board, Commission on Life Sciences, National Research Council, Meat and Poultry Inspection, The Scientific Basis of the Nation's Program, 1985.

GOODHAND, R.H., The future role of meat inspection in the field of meat hygiene, J.R.S.H., 1 1983, Vol. 103.

GOVERNMENT OF NEWFOUNDLAND AND LABRADOR, Department of Health, Regulations Governing Meat and Meat Products Under Authority of The Food and Drugs Act, 1966.

GOVERNMENT OF ONTARIO, Meat Inspection Act (Ontario) Revised Statutes of Ontario, 1980, Chapter 260 and Regulation 607 Revised Regulations of Ontario, 1980, May 1982.

GOVERNMENT OF ONTARIO, Ontario Regulation 293/84, Under Health Protection and promotion Act, 1983 (Slaughterhouses and Meat Processing Plants), June 1984.

GOVERNMENT OF ONTARIO, Ontario Regulation 243/84, Under Health Protection and promotion Act, 1983 (Food Premises), June 1984.

KARAMCHANDANI, D., L'identification électronique du bétail, Article dans Revue du Marché alimentaire, vol. 8, no 2.

LAW OF NEW YORK, Chapter 863.

LEGISLATIVE ASSEMBLY OF MANITOBA, The Public Health Act, Chapter P210 an act respecting public health, Jan. 1976.

Loi modifiant la Loi sur la protection sanitaire des animaux (Loi 69); sanctionnée en juin 1986

Loi sur l'inspection des viandes (M-7) et Règlement sur l'inspection des viandes, codification départementale, Agriculture Canada.

Loi sur la protection sanitaire des animaux (c. P-42).

Manuel de l'hygiène des viandes, Direction générale de la production et de l'inspection des aliments, Division de l'hygiène des viandes, Juin 1985.

MINISTERE DE LA SANTE PUBLIQUE ET DE LA FAMILLE, Recueil de la Législation belge en matière de viandes, poissons, volailles, lapins et gibier arrêté à la date du 30 avril 1977.

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE, Codes d'usages internationaux recommandés en matière d'hygiène pour la viande fraîche, l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et les produits carnés traités, Commission du codex alimentaire.

PROVINCE OF BRITISH COLUMBIA, Ministry of Agriculture and Food, Plant Construction, Equipment and Operation Standards for Abattoirs To Qualify Under the Federal- Provincial Domestic Meat Inspection System.

RAPPORT de la Commission d'enquête sur le crime organisé (C.E.C.O.) 1975.

Règlement modifiant le règlement sur la vente aux enchères d'animaux vivants; entrée en vigueur le 1er juillet 1987

SASKATCHEWAN, The Public Health Act, Revised Regulation P210-R4, Division IV, Slaughterhouse, Feb. 1976.

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE, Study of the Federal Meat and Poultry Inspection Program, Vol. 1, Description of the Meat and Poultry Inspection Program, Washington, D.C., June 1977.

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE, Study of the Federal Meat and Poultry Inspection System, Vol. II, Opportunities for Change - An Evaluation of Specific Alternatives, Washington, D.C., June 1977.

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE, Study of the Federal Meat and Poultry Inspection System, Vol. III, Executive Summary, Washington, D.C., July 1977.

Gouvernement du Québec
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation